

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE JUILLET / SEPTEMBRE 2021

BON APPÉTIT !



Semaine
Du 5 AU 6 juillet

Lundi

Melon
Rougaille de saucisse
Riz créole bio
Yaourt vanille

Mardi

Tomate vinaigrette
Lasagne bolognaise
Salade verte bio
Glace

Semaine
Du 2 au 3 septembre

Lundi

VACANCES

Mardi

VACANCES

Mercredi

VACANCES

Jeudi

Pastèque
Merguez
Frites
Glace

Vendredi

Rillettes de porc
Calamars à l'armoricaine
Semoule bio
Fruit de saison bio

Semaine
Du 6 au 10 septembre

Lundi

Carottes râpées bio
Tomate farcie bio (VBF)
Riz créole bio
Crème au chocolat bio

Mardi

Radis bio et beurre
Suprême de dinde
Poêlée campagnarde
Pain aux céréales
Fromage blanc sucré

Mercredi

Salade verte bio
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison bio

Jeudi

Concombre bio vinaigrette
Légumes à la provençale
Petit suisse

Vendredi

Rillettes de thon
Pailla à l'espagnol
Salade verte bio
Tartes aux pommes

Semaine
Du 13 au 17 septembre

Lundi

Salade césar
(poulet jambon emmental salade)
Filet meunière
Carottes vichy
Gâteau breton

Mardi

Macédoine de légumes
Tajine de légumes et agneau
Semoule bio
Meringue italienne

Mercredi

Salade antiboise
(œuf tomate olive)
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

Jeudi

Salade de riz niçois
Rôti de porc aux olives
Pommes vapeur / haricots verts
Glace bio

Vendredi

Betteraves et pommes bio
Moussaka légumes
Salade bio
Fruit de saison bio

Semaine
Du 20 au 24 septembre

Lundi

Haricots verts vinaigrette
Hachis Parmentier (VBF)
Compote de pommes
Et gâteaux bio

Mardi

Tomate vinaigrette bio
Couscous au poulet
Semoule bio et légumes
Yaourt à boire

Mercredi

Saucisson sec
Colin pané
Haricots verts
Crème aux œufs

Jeudi

Pomelos
Tacos mexicains
Crème à la vanille

Vendredi

Taboulé à l'oriental
Fish & chips
Courgettes persillées
Fruit de saison

Menu végétarien