



Menus et goûters des Restaurants Scolaires

Du 1er au 11 Septembre 2020



Mardi 1er

- * Taboulé
- Rôti de bœuf froid
- * Haricots verts
- Yaourt BIO framboise

Mercredi 2

- Dés de fromages
(mimolette et emmental)
- * Dos de cabillaud
- Céréales gourmandes BIO
- * Pêche

Jeudi 3

- * Melon
- Boulettes de pois
- chiches BIO
- * Courgettes BIO
- gratinées à l'emmental
- Purée de fruits

Vendredi 4

- * Cake carotte et comté
- Filet de dinde
(tomate et cornichons)
- Poêlée ratatouille
- Raisin BIO

Eau
Moelleux chocolat
Prunes

Jus d'ananas
Pain
Kiri

Lait
Barre bretonne

Eau
Compote BIO
Spéculoos

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés

Lundi 7

- * Salade verte au maïs
- Sauté de veau marengo
- Carottes BIO Vichy
- * Coulommiers
- * Glace

Mardi 8

- * Betterave et dés
d'emmental
- Galettes de courgette
- * Pommes de terre
 nouvelles BIO
- Nectarine

Mercredi 9

- * Melon
- * Filet de colin au four
- Rizibizi
(riz, petits pois)
- Babybel BIO
- * Prunes

Jeudi 10

- * Salade grecque
- Poulet BIO rôti
- Blé au jus
- Fromage blanc à la
confiture d'abricots

Vendredi 11

- * Carottes BIO tricolores
- râpées
- Poisson frais
- * sauce citron
- * Brocolis
- Cheesecake

Yaourt sucré
Baguette viennoise

Jus de raisin
Pain
Chanteneige

Eau
Moelleux citron
Pomme

Eau
Gâteau au fromage blanc
Pastèque

Jus d'orange
Pain + chocolat au lait

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés



Produits locaux



Fruits et légumes frais



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de
l'Agriculture Biologique



Plats cuisinés « Maison »

Produit surgelé

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

**La Viande de porc est substituée
en plat de résistance**



Les Menus

Menus et goûters des Restaurants Scolaires Du 14 au 25 Septembre 2020

Les Menus

Lundi 14

Salade d'artichaut à la mozza et tomate
Tajine d'agneau IGP
Semoule
Pastèque

Eau
Boudoirs
Banane

Mardi 15

* Radis beurre et mimolette
Poulet sauté aux herbes
Trio de légumes BIO
Crumble pommes et fruits rouges

Jus de raisin
Pain + Confiture de fraise

Mercredi 16

* Pomelos en jus
Lasagnes maison aux 2 poissons
Yaourt BIO citron

Lait
Brioche tranchée

Jeudi 17

PIQUE NIQUE CONVIVAL

* Buffet de légumes (tomate cerise, concombre, cornichon, carotte)
Œufs durs
Bruschettas aux haricots
Smoothie banane kiwi

Pain
Kiri
Prunes

Vendredi 18

* Salade de tomate balsamique
Sauté de bœuf aux olives
Riz créole
* Raisin BIO

Eau
Fromage frais sucré
Petit beurre

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés

Lundi 21

Salade de crozets aux légumes
Poisson pané
Épinards sauce béchamel et emmental
* Pomme BIO

Lait
Briochette aux pépites de chocolat

Mardi 22

* Concombre et pomme sauce miel
Grillade de porc BIO / Escalope de dinde
* Purée de pommes de terres BIO
Fromage blanc vanille

Pain au sésame
Cantal
Poire

Mercredi 23

Salade de lentilles BIO
* Pizza aux légumes
* Banane

Jus d'orange
Pain + chocolat à croquer

Jeudi 24

Pêche au thon
Sauté de lapin au Manslois
Boullgour BIO
* Poire

Lait
Gâteau mousse

Vendredi 25

* Concombre vinaigrette
* Dos de cabillaud sauce basilic
* Tian de légumes BIO
Savaron
Purée de fruits

Yaourt sucré
Madeleine BIO

Les goûters sont présentés sous forme de buffet et sont susceptibles d'être modifiés



Produits locaux



Fruits et légumes frais



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

Plats cuisinés « Maison »



Produit surgelé

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

La Viande de porc est substituée en plat de résistance

