

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2020

LUNDI
31 août

MARDI
1 septembre

MERCREDI
2 septembre

JEUDI
3 septembre

VENDREDI
4 septembre



Taboulé oriental



Emincé de volaille
façon fajitas
(haricots rouges,
maïs, poivron rouge,
épices mexicaines)

&

Riz

Coulommiers

Coupelle pomme



Carottes rapées

Fricassée de porc
aux champignons*

&

Boulgour
Haricots verts

Yaourt sucré

Crêpe fourrée au
chocolat



Melon
(à couper par vos
soins)



Parmentier de lentilles
(plat complet
végétal)

Camembert

Cocktail de fruits
(livré en boîte)

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

7 septembre

Pomme de terre en salade

Sauté de porc braisé*

&

Ratatouille

Semoule

Petit suisse aromatisé

Moelleux aux fruits rouges

MARDI

8 septembre

Pastèque (à couper par vos soins)

Tarte au fromage

&

Frites

Yaourt sucré

Madeleine

MERCREDI

9 septembre

JEUDI

10 septembre

Salade verte

Coquillettes au jambon* (plat complet)

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

VENDREDI

11 septembre

Betterave vinaigrette

Colin meunière

&

Carottes

Riz

Fromage bûchette

Coupelle pomme

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI
14 septembre

MARDI
15 septembre

MERCREDI
16 septembre

JEUDI
17 septembre

VENDREDI
18 septembre



Carottes râpées

Crêpe au fromage



Farfalle

 Pont L'Evêque AOP



Gélifié vanille

Œuf dur mayonnaise



Chou-fleur et pommes de terre en gratin (plat complet végétarien)

Camembert

Fruit



Salade croquante (concombres, tomate, soja, maïs)



Nuggets de blé

&

Frites

Petit suisse aromatisé

Mousse au chocolat



Pâté de foie



Brandade de poisson (plat complet)

Fondu président

Fruit



Légume frais

Nouveauté

Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

MANGER MIEUX
JETER MOINS
AVEC MADELEINE



MARDI

MERCREDI

JEUDI

OKTOBER FEST
EN ALLEMAGNE

21 septembre

22 septembre

23 septembre

24 septembre

25 septembre



Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette		Terrine de campagne	Potage aux légumes
***	***		***	***
Saucisse de Strasbourg	Potée de lentilles au carottes (plat complet)		Lasagnes bolognaises (plat complet)	Rôti de porc* sauce brune
&				&
Purée				Spaetzle IGP
	Petit moulé nature		***	***
***	***		Gouda	Pavé demi sel
Yaourt aux fruits de la Ferme du Coudroy (enseau)	Fruit		***	***
			Coupelle pomme	Moelleux maison pomme cannelle

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

LUNDI

28 septembre

MARDI

29 septembre

MERCREDI

30 septembre

JEUDI

1 octobre

VENDREDI

2 octobre

Potage à la tomate

 Quiche lorraine

&

Frites

Fondu Président

Compote de
pomme



Pomme de terre
vinaigrette



Riz cantonnais
(plat complet
végétal)

Camembert

Yaourt aromatisé



Carottes râpées
à l'orange



Coquillettes à la
bolognaise
(plat complet)

Fromage bûchette

Fruit



Pâté de tête
vinaigrette

Colin meunière

&

Courgettes
Purée

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat

Légume frais

Nouveauté

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

LUNDI

5 octobre

MARDI

6 octobre

MERCREDI

7 octobre

FETE DES LUMIERES
EN THAILANDE

8 octobre

VENDREDI

9 octobre



Betterave vinaigrette





Pot au feu



Légumes du pot

Camembert

Fruit



Friand au fromage



Cœur de colin
crème de persil

&

Epinards Boulgour

Pavé demi sel

Coupelle pomme



Bouillon thaï



Bouchées de poulet
au lait de coco

&

Julienne de
légumes

Yaourt sucré



Duo ananas
et mangue



Lentilles vinaigrette



Macaroni aux
légumes
(plat complet
végétarien)

Cantafrais

Madeleine



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU GOUT : patrimoine gourmand
SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

LUNDI

12 octobre

Saucisson à l'ail

 Blanquette de dinde aux champignons



Carottes Riz

Camembert

Pêche au sirop

MARDI

13 octobre

Soupe potagère de légumes

  Gratin Dauphinois (plat complet végétarien)

Yaourt sucré

Fruit

MERCREDI

14 octobre

JEUDI

15 octobre

  Carottes râpées

  Hachis parmentier (plat complet)

  Neufchâtel AOP

 Gâteau au yaourt maison



16 octobre

Pâté de foie* (à couper par vos soins)

 Moules à la crème



Frites

  Yaourt BIO de la laiterie brin d'herbe



 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place