

SEMAINE DU 4 AU 10 OCTOBRE 2021

LUNDI

4-oct.

MARDI

5-oct.

JEUDI

7-oct.

VENDREDI

8-oct.



					Potage à la tomate		 Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)	
	Betteraves vinaigrette			Friand au fromage				
	 Emincé de poulet au curry							
			 Paupiette de veau à l'ancienne		Lasagnes bolognaises (plat complet)		Accras de morue mayonnaise	
	Riz			Carottes				
							Haricots verts	
	Camembert			Crème de gruyère		Yaourt sucré	Coulommiers	
	Fruit			Flan nappé caramel		Abricots au sirop (livré en boîte)	Fromage blanc sucré	

 Cuisiné sur place  Légume frais Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté



* Plat contenant du porc



Provenance locale

SEMAINE DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

LUNDI

11-oct.

MARDI

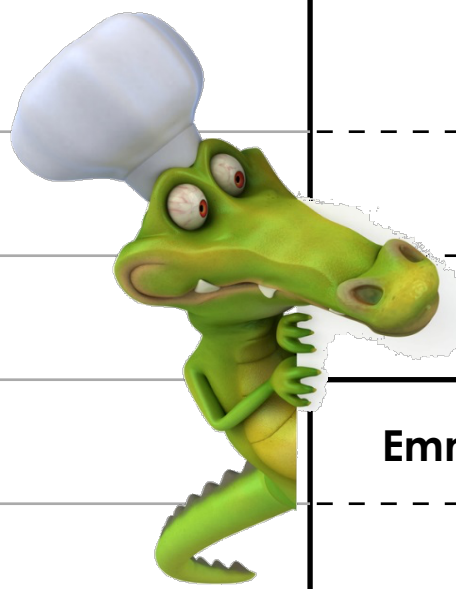
12-oct.

MANGER MIEUX
JETER MOINS
AVEC MADELEINE



VENDREDI

15-oct.



	Mini churros aux oignons			Soupe potagère de légumes		  Carottes râpées		Velouté de bolets	
	 Aiguillettes de poulet aux champignons noirs					 Rôti de bœuf		 Moules à la crème	
				Cordon bleu de volaille					
	Semoule							Frites	
				Courgettes		Purée			
	Emmental à la coupe		 fchâtel AOP au lait cru					Yaourt sucré	
	Gélatifié chocolat			Fruit		 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (livré en seau)		 Gâteau au yaourt maison	

 Cuisiné sur place  Légume frais Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté



* Plat contenant du porc



Provenance locale

SEMAINE DU 18 AU 24 OCTOBRE 2021

LUNDI

18-oct.

MARDI

19-oct.

JEUDI

21-oct.

VENDREDI

22-oct.



	 Betteraves vinaigrette			Crêpe au fromage		 Salade verte		  Salade de blé estivale (blé, tomate, poivrons, huile d'olive, basilic)	
	Lasagnes ricotta épinards (plat complet végétal)					 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Colin meunière	
				Chipolatas*					
	Pomme de terre quartier avec peau		 Lentilles maison					 Courgettes à la sauce tomate	
	Tendre bleu			Camembert		Gouda à la coupe		Petit moulé nature	
	Gélatifié vanille			Pêche au sirop (livré en boîte)				Flan nappé caramel	
						Liégeois chocolat			

 Cuisiné sur place  Légume frais Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté



* Plat contenant du porc



Provenance locale