

MENUS SCOLAIRES

du lundi 30 septembre au vendredi 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE COLOMBO</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE BLANCHE</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE MOUTARDE</p> <p>Alter : OMELETTE & KETCHUP</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>PRUNE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR RÔTI</p> <p>Alter : COLIN MSC</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR CE2</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME CANNELLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>SAUCE CURRY POIS CHICHE</p> <p>PENNE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>CRÈME CAMEL</p>	<p>PÂTE EN CROÛTE</p> <p>Alter : PAIN DE POISSON</p> <p>POISSON MSC SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POMME HVE</p>
du lundi 7 au vendredi 11 octobre	<p>CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>RAVIOLIS A LA VIANDE SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE MARENGO</p> <p>Alter : PAUPIETTES DE POISSON</p> <p>PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>RAISIN BLANC</p>	<p>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU A L'INDIENNE</p> <p>Alter : FALAFEL A L'INDIENNE</p> <p>CAROTTES VAPEUR</p> <p>YAOURT LOCAL</p> <p>POIRE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>BOLOGNAISE DE HARICOTS ROUGES</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CAMEMBERT BIO LOCAL</p> <p>YAOURT AROMATISÉ LOCAL</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE</p> <p>COLIN MSC SAUCE LOMBARDE</p> <p>COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>CAKE DU CHEF PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)</p>
du lundi 14 au vendredi 18 octobre	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>HARICOTS BLANCS CASSOULET</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>CERVELAS & CORNICHONS</p> <p>Alter : SURIMI & CORNICHONS</p> <p>FILET DE POULET SAUCE COMTOISE</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE COMTOISE</p> <p>POMMES DE TERRE & BROCOLIS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POMME HVE</p>	<p>COLESLAW</p> <p>COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>POIRE</p>	<p>STREET FOOD - GOOD FOOD !</p> <p>TOMATES</p> <p>BURGER AU PANÉ FROMAGER & KETCHUP MAISON</p> <p>POTATOES</p> <p>TOASTINETTE CHEDDAR</p> <p>DONUTS</p>	<p>SALADE DE CHOU BLANC MIMOLETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF VBF</p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO</p> <p>FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

