

MENUS SCOLAIRES

du lundi 2 au vendredi 27 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 septembre	MENU VÉGÉTARIEN SIROP D'ACCUEIL BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE GNOCCHIS PROVENÇAL ET EMMENTAL BIO CANCOILLOTTE IGP PRUNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC & CIBOULETTE ÉMINCÉ DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD Alter : COLIN MSC FAÇON GASTON GÉRARD RIZ BIO PILAF BRIE PATURAGE COMTOIS CRÈME DESSERT VANILLE	MÉLANGE DE TORSADES BIO & TOMATES AIGRETTE AU BASILIC RÔTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIÈRE Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CHARCUTIÈRE PETITS POIS COMTÉ IGP COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOULETTES AU BOEUF SAUCE CURRY Alter : FALAFELS SAUCE CURRY CAROTTES CE2 VERRE DE LAIT BIO CAKE DU CHEF AU CHOCOLAT (FARINE BIO)	PÂTE DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : TARTINADE AUX OEUFS & CORNICHONS FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES SEMOULE BIO ST MORET BIO PÊCHE
du lundi 9 au vendredi 13 septembre	TABOULÉ BIO À LA MENTHE PAUPIETTES DE VEAU SAUCE ROMARIN Alter : PAUPIETTE DE POISSON SAUCE ROMARIN HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CARREMENBON PATURAGES COMTOIS FLAN NAPPÉ CARAMEL	CHOU FLEUR CE2 SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ LOCAL MELON	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU MIEL Alter : OMELETTE DU CHEF COURGETTES PERSILLÉES EDAM BIO RAISIN BLANC	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE BASQUAISE COEUR DE BLÉ ST PAULIN BANANE BIO	TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE SAUTÉ DE PORC FR RÉGIONAL SAUCE CRÈME Alter : GALETTE AU FROMAGE BROCOLIS A L'AIL COULOMMIERS PATURAGES COMTOIS GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)
du lundi 16 au vendredi 20 septembre	JOURNÉE NATIONALE DU MEXIQUE "C'EST TOI LE CHEF !" PICA DE GALO TACOS MEXICAINS AUX OEUFS CHEDDAR RIZ AU LAIT DU CHEF	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP POMME HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES AIGUILLETTE DE POULET AU JUS Alter : MOULES SAUCE NAPOLITAINE RATATOUILLE CANTAL AOP LIÉGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON Alter : COLIN MSC A LA BORDELAISE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO PRUNE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE POISSON BLANC MSC & CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR SUISSE SUCRÉ GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (FARINE BIO)
du lundi 23 au vendredi 27 septembre	SALADES DE PERLES TOMATES MAIS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL BIO SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS PERSILLÉS PONT L'ÉVÊQUE AOP FLAN VANILLE	TOMATES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC A LA PROVENÇALE PETITS POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ BEIGNET CHOCO-NOISETTE	BOULETTES AU BOEUF & MERGUEZ Alter : FALAFELS ET SAUCISSE VÉGÉ SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS EMMENTAL BANANE BIO	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS JAMBON BLANC LR Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT MORET BIO RAISIN BLANC	ON SE MET AU VERT SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE LASAGNES ÉPINARDS & RICOTTA VERRE DE LAIT BIO À LA MENTHE KIWI BIO
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable

