

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi 02 septembre Au Vendredi 06 septembre	Feuilleté au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles bio Fruit de saison	Salade de tomates bio Axoa de veau Semoule bio Saint Morêt		Salade de haricots verts Emince végétal Coquille bêche Fromage blanc sucré	Melon Tomate farcie sauce tomato grill Riz de Camargue IGP Liégeois vanille caramel
Lundi 09 septembre Au Vendredi 13 septembre	Salade de pâtes strasbourgeoise Brochette de dinde Colorado Courgettes bio Fruit de saison	Betteraves bio à l'échalote Aiguillette de poulet sauce au cidre Pdt grenaille au thym Chanteneige		Terrine de campagne cornichon Cabillaud vapeur Epinards à la béchamel Yaourt brassé au fruit	Carottes râpées bio Crispidor au fromage Purée de pdt Compote sans sucre ajouté
Lundi 16 septembre Au Vendredi 20 septembre	Salade verte bio Pané de poulet Pdt frites Yaourt nature sucré bio	Taboulé à la tomate Feuilleté gourmand 4 fromages Carottes bio curry et coco Fruit de saison		Œuf dur mayonnaise Jambon blanc Chou-fleur béchamel Pâtisserie ou glace	Macédoine de légumes Brandade de poisson (plat complet) Flan nappé vanille
Lundi 23 septembre Au Vendredi 27 septembre	Crêpe à l'emmental Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois carotte Fruit de saison	Concombre bio vinaigrette Escalope de dinde panée Pâtes bio Yaourt brassé vanille bio		Asperges sur lit de salade verte Blanquette de colin à la tomate et chorizo Riz thaï Compote de pomme HVE	Salade de pdt, maïs et cornichon Steak haché de bœuf Flageolets Fromage à la coupe

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement