

Menu

Semaine du 16 au 20 SEPTEMBRE 2019

Lundi 16 Septembre

Melon ou salade/tomate/maïs
Ou pamplemousse
Macaronis à la bolognaise
ou filet de saumon sauce ciboulette
Macaronis/courgettes sautées
Petits suisses aux fruits ou st paulin
Cône glacé assorti ou fruit

Mardi 17 Septembre

Surimi à la mayonnaise ou
Salade riz/thon ou carottes râpées
Sauté de porc bio ou omelette
Petits pois/semoule
Yaourt nature
ou fromage ail et fines herbes
Mousse au caramel ou entremets chocolat

Référence des couleurs:

LAIT ET PRODUITS LAITIERS
VIANDES, POISSONS, OEUFS
FÉCULENTS
CRUDITÉS ET FRUITS CRUS
LÉGUMES ET FRUITS CUITS



Jeudi 19 Septembre

Pastèque ou radis/beurre
Ou macédoine de légumes
Filet de lieu sauce citronnée
Ou jambon grillé sauce moutarde
Pommes de terre vapeur/salsifis
Brie ou yaourt aux fruits
Muffin aux pépites de chocolat ou
framboises « maison » ou
Tarte aux pommes

Vendredi 20 Septembre

Concombres à la crème ou
Salade de chou/lardons/emmental
ou salade de tomates/museau sauce ravigote
Filet de poulet sauce aux oignons
Ou poisson du marché
Tian de légumes/blé
Yaourt bio ou tomme grise
Raisins ou compote de pomme/framboise/
biscuit

LES MENUS SONT REALISES SUR PLACE
AVEC POUR LA PLUPART DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

Le Principal,

G. Eloyoult

L'Infirmière scolaire,

R. Leibolt

La Gestionnaire,

G. Salon

Menu

Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi 23 Septembre

Pizza aux fromages
Ou feuilleté tomate/emmental
« maison » ou crêpe au jambon
Sauté de bœuf bio à la tomate
Ou poisson du marché
Haricots beurre persillés/riz pilaf
Yaourt aux fruits ou camembert
Ananas au sirop ou
Compote pomme/banane
Ou crème dessert caramel

Mardi 24 Septembre

Céleri râpé aux noix ou céleri rémoulade
Ou salade verte/tomates/jambon de dinde
vinaigrette balsamique ou tomates/œuf
Poisson du marché crème de poivrons
Ou crêpinette de porc ou boudin noir
Purée de pommes de terre/chou fleur gratin
Bûche du pilat ou kiri ou fromage blanc
Glace ou fruit

Référence des couleurs:
LAIT ET PRODUITS LAITIERS
VIANDES, POISSONS, OEUFS
FÉCULENTS
CRUDITÉS ET FRUITS CRUS
LÉGUMES ET FRUITS CUITS



Jeudi 26 Septembre

Concombres à l'échalote
Ou betteraves vinaigrette
ou pamplemousse
Escalope de dinde à l'espagnole
Ou omelette
Carottes sautées/pâtes « tortis »
Yaourt bio ou st nectaire ou edam
Flan pâtissier ou tarte aux poires amandine
« maison »

Vendredi 27 Septembre

Salade de gésiers de canard/croûtons
ou pâté en croûte/cornichon
ou salade de pommes de terre/tomate/maïs
Haricots rouges
Rôti d'agneau à la crème d'ail
ou sauté d'agneau ou poisson du marché
Flageolets/tomates provençales/semoule
Chanteneige ou bleu ou petits suisses
Liégeois au chocolat ou à la vanille/caramel
Ou compote de pommes

Sous réserve d'approvisionnement normal

LES MENUS SONT REALISES SUR PLACE
AVEC POUR LA PLUPART DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

Le Principal,

G. Ernould

L'Infirmière scolaire,

R. Leibolt

La Gestionnaire,

G. Salon