






















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du 2 au 13 SEPTEMBRE 2024

SEMAINE DU 2 au 6 Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomate féta Aiguillettes de volaille panée Pâtes  Brownies	Rillettes de porc à l'ancienne  Pâtes à la bolognaise  et emmental  Pastèque	Salade de perle au crabe  Jambon braisé Haricots verts persillés Saint Paulin Crème dessert caramel / vanille	Melon Saucisses aux herbes  Lentilles blondes    Yaourt sucré et son biscuit	Taboulé à la menthe Poisson pané Purée de légumes  Chanteneige  Fruit

SEMAINE du 9 au 13 Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte  et ses croutons  Sauté de porc à la moutarde  Petits pois carottes  Chanteneige Compote	Rillettes de sardine  Poêlée de riz végétarienne Fromage blanc fermier aux fruits frais 	Pomelos Filet de cabillaud sauce crustacés Poêlée de courgettes  Camembert  Glace	Salade thon / surimi Volaille fermière  Frites Pastèque	Melon  Haché de veau en sauce Boulgour et ses légumes Samos Crème spéculos 



Bon appétit

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



Les menus peuvent être modifiés en fonction des mesures sanitaires en vigueur.