



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2024



	LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
	Concombre vinaigrette	Carottes rapées	Melon	Crêpe au fromage
	Steak haché	Dos de colin grillé	Dhal de lentilles corail	Poulet rôti
	Frites	Haricots verts	Riz safrané	Mélange de légumes
	Glace	Pâtisserie	Edam - Nectarine	Cantal - Prunes
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit
	LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
	Salade verte aux croûtons et dés de fromages	Betteraves aux pommes	Melon, Pastèque	Quiche lorraine
	Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau	Chipolatas	Filet de saumon et ses légumes
	Tomme blanche - Fruit de saison	Boulgour	Purée du soleil	Fraises
		Petit suisse	Panna cotta	
GOÛTERS	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Lait - Céréales - Fruit	Pain - Fromage - Fruit
	LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
	Concombre	Carottes rapées	Avocat, Pomelos	Feuilleté au fromage
	Cordon bleu	Poisson meunière	Spaghettis bolognaise végétarienne (sauce aux lentilles corail)	Rôti de veau
	Haricots beurre	Riz	Crème dessert	Carottes vichy
	Flan pâtissier	Gouda - Fruit de saison		Camembert - Fruit de saison
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	Compote - Quatre-quarts - Fruit	Yaourt - Biscuit - Fruit
	LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
	Céleri remoulade	Rillettes de porc cornichon	Salade de pommes de terre et crudités	Œufs mimosa
	Lomo de porc	Filet de poulet	Boulettes de pois chiches	Lasagnes à la viande
	Gratin de coquillettes	Haricots blancs	Gratin de choux-Fleur	St Nectaire - Sorbet
	Saint paulin - Glace	Emmental - Compote	Brie - Fruit de saison	
GOÛTERS	Pain - Confiture - Fruit	Yaourt - Quatre-quarts - Fruit	Fête des anniversaires	Pain - Fromage - Fruit
	LUNDI 30 SEPTEMBRE			
	Carottes râpées			
	Tortellini			
	Ricotta / épinards			
	Yaourt			
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit			

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX
Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des

Des modifications de menus peuvent être

