

# MENUS SCOLAIRES

DU 1<sup>ER</sup> AU 25 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 01/09 au 04/09

Melon  
Macaronis à la bolognaise  
Emmental râpé  
Liégeois vanille

Pastèque  
Rougail saucisse  
Riz créole  
Brie (fromage à la coupe)  
Mousse au chocolat au lait

Tartelette au thon  
Paupiettes de veau, sauce moutarde  
Gratin de courgettes et pommes de terre  
Fromage blanc aux fruits 100g  
Nectarine

Du 07/09 au 11/09

MENU ALTERNATIF

Melon jaune Canari  
Cappelletis 5 fromages,  
sauce tomate  
Pêche et abricot au sirop  
Cigarette russe

Salade de tomates **AB**  
Émincé de porc à l'estragon  
Petits pois et jeunes carottes  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Miroir framboise - coulis

Rillettes  
Suprême de poisson blanc meunière,  
sauce citron  
Ébly  
Gouda (fromage à la coupe)  
Prunes

Concombre et fêta  
Blanquette de dinde  
Pommes sautées  
Flan vanille nappé au caramel  
Pomme

Du 14/09 au 18/09

Carottes râpées et maïs  
Émincé de boeuf aux poivrons  
Courgettes et semoule de couscous  
Kiri crème  
Crème dessert vanille

Pastèque  
Jambon grill, sauce barbecue  
Pommes dauphines  
Yaourt nature sucré **AB**  
Pêche

Médaille de surimi, mayonnaise  
Escalope de veau hachée, sauce madère  
Chou romanesco et coquillettes **AB**  
Emmental (fromage à la coupe)  
Raisin

MENU ALTERNATIF

betteraves rouges **AB** et tomates cerises  
Chili sin carne  
Riz créole  
2 fromages blancs aux fruits 60g  
Banane

Du 21/09 au 25/09

Salade de tortis tomates  
& épinards au poulet  
Cordon bleu petits pois et carottes **AB**  
Yaourt brassé nature - sucre dosette  
Nectarine

MENU ALTERNATIF

Concombre et tomates  
Omelette  
Purée de petits pois  
Vache qui rit  
Glace : sundae vanille-fraise

Melon  
Tajine de poulet aux légumes d'été  
Céréales gourmandes **AB**  
Edam (fromage à la coupe)  
Crumble pommes/mûres

Tartelette provençale  
Filet de poisson frais   
sauce aux algues  
Trio de légumes allumettes  
et pommes de terre  
Yaourt aromatisé / Prunes

**Régimes alimentaires**

La Régie de restauration informe les parents des enfants déjeunant au restaurant scolaire que nous réalisons des menus spécifiques pour les enfants atteints de troubles de santé d'origine alimentaire. Il est souhaitable que les familles prennent contact avec la diététicienne au 02 98 88 99 81.

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»



**AB** Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !