

MENUS SCOLAIRES

DU 02 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 02/09 au 03/09				Melon Macaronis AB à la bolognaise Crème dessert à la vanille	Tomates et miettes de surimi Escalope de poulet sauce curry Pommes paillasson Camembert AB Raisin
du 06/09 au 10/09	Tarte 3 fromages Escalope hachée de veau sauce moutarde Petits pois et carottes Prunes	Melon jaune Canari Rougail saucisse Riz créole Kiri crème Liégeois à la vanille	Macédoine de légumes Tajine de bœuf aux fruits secs Céréales gourmandes AB Fromage blanc sucré 100g Pêche	Salade de tomates AB Cappelletis 5 fromages sauce champignons Tarte croisillon abricot	Saucisson panaché Meunière de filets de poisson blanc Ratatouille et pommes sautées Yaourt nature sucré AB Nectarine
du 13/09 au 17/09	Salade verte tomates croûtons dés de mimolette Couscous végétal Glace : sundae fraise sauce fraise	Salade de riz Cordon bleu Poêlée d'haricots verts AB Chanteneige Banane	Melon Dos de colin lieu sauce à la bretonne Pommes vapeur Gouda Mousse au chocolat au lait	Pastèque Emincé de bœuf aux poivrons Brocolis et coquillettes AB Yaourt brassé aux fruits	Concombre et betteraves rouges AB Rôti de porc sauce diable Purée mousseline Emmental (à la coupe) Pomme AB
du 20/09 au 24/09	Carottes râpées Paupiette de veau sauce camembert Tortis AB Fromage blanc sucré aux fruits 100g	Tomates et œuf dur AB Emincé de porc sauce colombo Ebly Cantadou ail et fines herbes Coupelle purée pommes/poires	Céleri rémoulade et maïs Pizza aux légumes et au fromage Salade verte Flan vanille nappé au caramel Raisin	Melon Blanquette de dinde Duo de carottes jaunes & oranges et riz créole Eclair au chocolat	Rillettes Filet de poisson frais sauce provençale Gratin de courgettes et pommes de terre Yaourt nature sucré AB Pêche
du 27/09 au 01/10	Croque-monsieur Pané de filets de poisson blanc - rondelle de citron Trio de légumes allumettes et pommes de terre Prunes	Betteraves rouges AB et tomates Aiguillettes de poulet sauce forestière Haricots verts AB à l'ail Crème dessert au chocolat Madeleine AB	Œuf dur AB mayonnaise AB Rôti de porc AB Petits pois et carottes AB Riz au lait à la vanille AB Fruit AB	Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc sucré 100g Banane	Concombre et maïs Dahl de lentilles corail Céréales gourmandes AB Leerdammer (à la coupe) Glace : barre glacée Mars

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»



À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

MENUS SCOLAIRES

DU 02 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 04/10 au 08/10	Nuggets de filets de poulet - ketchup maison Frites ou pom'campagnardes Yaourt aromatisé Pomme	1/2 pamplemousse Emietté de poisson aux petits légumes Cœurs de blé à la provençale Saint Moret Mousse au chocolat au lait	Tartelette au thon Sauté de dinde marengo Julienne de légumes - brocolis Yaourt brassé nature - dosette de sucre Poire	Carottes râpées et dés d'emmental Chili sin carne Riz créole Carré chocolat - crème anglaise	Salami - cornichon Bœuf mironton Pennes ^{AB} Saint Paulin (à la coupe) Raisin
du 11/10 au 15/10	Jambon grill sauce barbecue Pommes paillason Yaourt nature sucré ^{AB} Banane	Endives mais zig zag de leerdammer tomates Pâtes Garniture pistou Liégeois vanille caramel Cigarette russe	Salade de tomates ^{AB} Chipolatas ^{AB} Purée de courge potimarron ^{AB} Emmental ^{AB} Tarte aux pommes ^{AB}	Concombre et miettes de surimi Escalope de poulet sauce chasseur Poêlée automnale Entremets chocolat	Pâté de campagne Boules de bœuf ^{AB} sauce tomate Gratin de choux-fleurs Vache qui rit ^{AB} Fruit ^{AB}
du 18/10 au 23/10	Carottes râpées et céleri rémoulade Macaronis ^{AB} à la carbonara Coupelle purée de pommes	Salade piémontaise de la mer Piccatas de poulet kébab Brocolis et semoule de couscous Fromage blanc sucré 100g Kiwi	Taboulé de quinoa gourmand ^{AB} Quiche aux légumes Salade verte Tartare nature Ananas au sirop	Tomates et dés de mimolette Estouffade de bœuf Carottes ^{AB} et pommes vapeur Glace : sundae vanille sauce caramel	Potage de potiron Filet de poisson frais sauce aux algues Riz créole Tomme blanche (à la coupe) Raisin

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»



À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !