





MENUS SCOLAIRE SEPTEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 AU 8 SEPTEMBRE	Samoussa de légumes Colombo de volaille LOCAL Céréales pilafs BIO Pastèque	Salade de pâtes Œufs dur épinard à la crème Fromage blanc/confiture VEGETARIEN	Haricots verts en salade Lasagnes bolognaise Fromage Salade de fruits	Asperges Poisson à la Bordelaise Purée de céleri Petits suisses aux fruits	Concombres BIO /maïs Râgout de porc aux olives Pommes sautées Crème anglaise
DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 	Crêpes aux champignons Steack haché de veau Haricots verts persillés Liégeois vanille	Macédoine de légumes Merguez LOCAL Macaronis Gouda Raisin LOCAL	Maquereaux à l'escabèche Haché de bœuf tomate Petits pois BIO Yaourt sucré	Salade de chèvre chaud Semoule façon printannière Compote/biscuit VEGETARIEN	Radis beurre Filet de saumon Gratin de courgettes BIO Flanby
DU 18 AU 22 SEPTEMBRE	Salade BIO /emmental/croûtons Moules à la crème Riz pilaf Yaourt nature sucré	Betterave/fèves mimosa Tortellini au fromage Crêpes au chocolat VEGETARIEN	Mortadelle Poulet LABEL échalotte Carottes au cumin Kiwi	Tomate BIO / fêta Steack haché Frites Crème vanille	Pizza Saucisse de Toulouse Haricots blancs Raisins LOCAL
DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 	Coleslaw Sauté de veau LOCAL Spaghettis Pêche au sirop	Friand fromage Omelette ciboulette Salsifis Petits suisse sucré VEGETARIEN	Tomate BIO Croustillant de poulets Pommes rissolées Fromage Banane	Carottes râpées LOCAL Rôti de porc LOCAL Flageolet à l'ail Yaourt fermier LOCAL	Cœur de palmier/maïs Tomates farcies Riz safrané Ananas

EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS, LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIES.

BON APPETIT !!!!!