

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2020

**LUNDI**

31 août

**MARDI**

1 septembre

**MERCREDI**

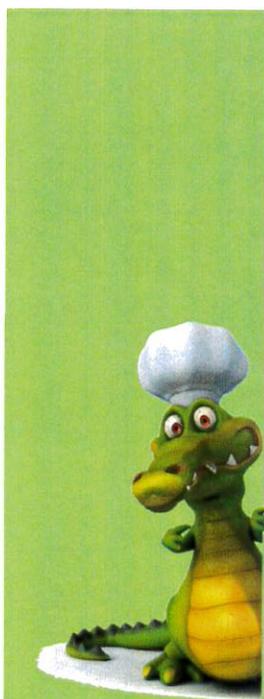
2 septembre

**JEUDI**

3 septembre

**VENDREDI**

4 septembre



Terrine de campagne



Emincé de volaille  
façon fajitas  
(haricots rouges, maïs,  
poivron rouge, épices  
mexicaines)

&

Riz

\*\*\*

Camembert BIO

\*\*\*

Gélifié chocolat



Crêpe au fromage  
(entrée)

Fricassée de porc  
aux champignons\*

&

Haricots verts BIO

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Fruit



Tomate



Parmentier de  
lentilles  
(plat complet  
végétal)

\*\*\*

Fondu Président

\*\*\*

Compote de  
pomme BIO



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

7 septembre

MARDI

8 septembre

MERCREDI

9 septembre

JEUDI

10 septembre

VENDREDI

11 septembre



 Céléri râpé sauce rose



Sauté de porc braisé\*

&

Ratatouille

Petit fruité BIO

\*\*\*



Pâtisseries maison aux fruits rouges



Radis

\*\*\*

Nuggets de poulet

&

Frites

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Yaourt aromatisé vanille BIO



Crudités BIO vinaigrette

\*\*\*



Pâtes aux légumes provençaux

\*\*\*

Petit moulé ail et fines herbes

\*\*\*

Fruit



Saucisson à l'ail fumé\*

\*\*\*

Colin meunière

&

Cougettes BIO

\*\*\*

Fromage bûchette

\*\*\*

Yaourt aromatisé



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Vieillesse française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

14 septembre

 Carottes râpées vinaigrette

\*\*\*

Cordon bleu de volaille

 Haricots verts BIO

\*\*\*

Fromy

\*\*\*

Coupelle pomme

MARDI

15 septembre

Œuf dur mayonnaise

\*\*\*

 Chou-fleur et pommes de terre en gratin

\*\*\*

Yaourt sucré BIO

\*\*\*

Biscuit fourré fraise

MERCREDI

16 septembre

 Crudités BIO vinaigrette

\*\*\*



Rôti de bœuf

&

Frites

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Mousse au chocolat

VENDREDI

18 septembre

 Pâté de foie

\*\*\*

 Brandade de poisson

\*\*\*

Petit moulé ail et fines herbes

\*\*\*

Yaourt brassé aux fruits BIO

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

MANGER MIEUX  
JETER MOINS  
AVEC MADELEINE



21 septembre

MARDI

22 septembre

MERCREDI

23 septembre

JEUDI

24 septembre

OKTOBER FEST  
EN ALLEMAGNE

25 septembre



Tomate

\*\*\*



Œufs durs sauce  
Aurore

&



Purée BIO

\*\*\*

Yaourt aux fruits  
de la Ferme du  
Coudroy  
(en seau)



Betteraves BIO  
vinaigrette

\*\*\*



Potée de lentilles  
au jambon\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Fruit



Carottes râpées

\*\*\*

Lasagnes  
bolognaises

\*\*\*

Gouda

\*\*\*

Yaourt aromatisé  
vanille BIO



Kraut salat  
(Salade de chou blanc  
aux lardons, vinaigrette  
sucrée)

\*\*\*



Rôti de porc\*  
sauce brune

&



Spaetzle IGP

\*\*\*

Yaourt sucré BIO

\*\*\*



Moelleux maison  
pomme cannelle



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



V viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

**LUNDI**

28 septembre



Betteraves BIO

 Poulet rôti

&

Pommes sautées

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Mousse au  
chocolat

**MARDI**

29 septembre

Tomate vinaigrette

\*\*\*

 Riz cantonnais

\*\*\*

Camembert BIO

\*\*\*

Madeleine

**MERCREDI**

30 septembre

  Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

 Coquillettes à la  
bolognaise

\*\*\*

Fromage bûchette

\*\*\*

Fruit

**VENDREDI**

2 octobre

 Taboulé oriental

\*\*\*

Colin meunière

&

Courgettes BIO

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Crêpe au  
chocolat



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

**LUNDI**

5 octobre

 Salade coleslaw  
(chou blanc et  
carottes râpés,  
mayonnaise)

\*\*\*

 Timbale de blé au  
jambon\*



\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Fruit BIO

**MARDI**

6 octobre

 Friand au fromage

\*\*\*

 Paupiette de veau  
à l'ancienne



&

Haricots verts BIO

\*\*\*

Pavé demi sel

\*\*\*

Coupelle pomme

**MERCREDI**

7 octobre

 Salade de perles  
(perles de blé,  
suromi, tomate,  
mayonnaise, curry)

\*\*\*

 Bouchées de poulet  
au lait de coco



&

Julienne de  
légumes

\*\*\*

Yaourt sucré BIO

\*\*\*

 Duo ananas  
et mangue



 Cuisiné sur place



**VENDREDI**

9 octobre

 Betteraves BIO  
vinaigrette

\*\*\*

 Macaroni aux  
légumes



\*\*\*

Cantafrais

\*\*\*

Madeleine

 Légume frais



 Nouveauté



 Provenance locale



 Viande bovine Française



\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU GOUT : patrimoine gourmand

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

LUNDI

12 octobre

-  Saucisson à l'ail  
\*\*\*
-  Blanquette de dinde aux champignons
- &
- Carottes  
\*\*\*
-  Camembert BIO  
\*\*\*
- Mousse au chocolat

MARDI

13 octobre

- Chou rouge vinaigrette  
\*\*\*
-   Gratin Dauphinois
- Yaourt sucré  
\*\*\*
- Fruit BIO

MERCREDI

14 octobre

-   Carottes râpées BIO  
\*\*\*
-   Hachis parmentier
- Neufchâtel AOP  
\*\*\*
-   Gâteau au yaourt maison  
\*\*\*

JEUDI

15 octobre

- Pommes de terre vinaigrette  
\*\*\*
-  Saucisse de Francfort
- &
- Haricots verts
- Yaourt BIO de laiterie brin d'herbe  
\*\*\*

MANGER MIEUX  
JETER MOINS  
AVEC MADELINE

16 octobre

 Légume frais

 Nouveauté

 Provenance locale

 V viande bovine Française

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

