

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local *	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 04/09/2023	 ENTRÉE	salade piémontaise					
	 PLAT	boulettes de bœuf sauce tomate					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts poelés					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	prunes					
Mardi 05/09/2023 menu végétarien	 ENTRÉE	concombres à la crème					
	 PLAT	nugget's de légumes et légumineuses					
	 ACCOMPAGNEMENT	épinards à la béchamel					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier petit lu					
	 DESSERT						
Mercredi 06/09/2023 CLSH	 ENTRÉE	salade de tomates vinaigrette					
	 PLAT	émincé de porc en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	coquillettes al dente					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse					
	 DESSERT	abricot					
	 GOÛTER	briochette/compote					
Jeudi 07/09/2023	 ENTRÉE	radis/beurre					
	 PLAT	émincé de tendre de tranche					
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes noisettes					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	crème caramel					
Vendredi 08/09/2023	 ENTRÉE	quiche lorraine					
	 PLAT	filet de lieu diéppoise					
	 ACCOMPAGNEMENT	choux romanesco					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse					
	 DESSERT	Fraises					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 11/09/2023	 ENTRÉE	carottes rapées vinaigrette					
	 PLAT	Lasagnes bolognaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt aux fruits					
	 DESSERT						
Mardi 12/09/2023	 ENTRÉE	salade de pd terre/thon					
	 PLAT	émincé de bœuf					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse/mirabelles					
	 DESSERT						
Mercredi 13/09/2023 CLSH	 ENTRÉE	Pizza maison					
	 PLAT	Emincé de porc en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	Poellée méridionale					
	 PRODUIT LAITIER	Flan caramel					
	 DESSERT	Fruit de saison					
	 GOÛTER	Gaufre / compote					
Jeudi 14/09/2023	 ENTRÉE	Salade coleslaw (carottes / chou blanc)					
	 PLAT	cuisse de poulet rotie					
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes frites					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	fromage blanc aux fruits					
 Vendredi 15/09/2023 menu végétarien 	 ENTRÉE	céleri remoulade					
	 PLAT	couscous végétarien					
	 ACCOMPAGNEMENT	semoule et céréales					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt à la grecque					
	 DESSERT	raisin					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 18/09/2023	 ENTRÉE	salade exotique					
	 PLAT	pates à la carbonara					
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	Petits suisses aux fruits					
	 DESSERT	mures					
 Mardi 19/09/2023 menu végétarien 	 ENTRÉE	Concombres à la crème					
	 PLAT	boulettes végétales					
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille poelée					
	 PRODUIT LAITIER	glace/prunes					
	 DESSERT						
Mercredi 20/09/2023 CLSH	 ENTRÉE	carottes rapées					
	 PLAT	pavé de saumon sauce fleurette					
	 ACCOMPAGNEMENT	choux romanesco					
	 PRODUIT LAITIER	babybel					
	 DESSERT	mini tropézienne					
	 GOÛTER	pain d'épice/compote					
Jeudi 21/09/2023	 ENTRÉE	salade mexicaine /ébly					
	 PLAT	filet de julienne sauce tomatée					
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes aux herbes de provence					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	pêche					
Vendredi 22/09/2023	 ENTRÉE	tomates vinaigrette					
	 PLAT	hachi parmentier					
	 ACCOMPAGNEMENT	purée de pd terre					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	yaourt fermier aux fruits					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 25/09/2023	 ENTRÉE	salade mexicaine					
	 PLAT	escalope de volaille à la crème					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts					
	 PRODUIT LAITIER	danette vanille					
	 DESSERT	raisin					
 Mardi 26/09/2023 menu végétarien 	 ENTRÉE	céléri remoulade					
	 PLAT	dalh de lentilles(banane,anans)					
	 ACCOMPAGNEMENT	farfales al dente					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier bio					
	 DESSERT						
Mercredi 27/09/2023 CLSH	 ENTRÉE	taboulé maison					
	 PLAT	dos de cabillaud sauce hollandaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	brocolis vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	Flan caramel					
	 DESSERT	pommes					
	 GOÛTER	Gaufre / compote					
Jeudi 28/09/2023	 ENTRÉE	macédoine /dés d'émmental					
	 PLAT	émincé de tendre de tranche					
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	pêche					
Vendredi 29/09/2023	 ENTRÉE	Rillettes / Cornichons					
	 PLAT	Filet de saumon vapeur					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse nature					
	 DESSERT	mures					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km