

Semaine 36

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Bettaraves vinaigrette



Haché de bœuf au jus



Poêlée de légumes



Emmental



Compote de fruits



Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Aiguillettes de poulet à la moutarde

Haricots beurre persillés

Fromage blanc nature

Fruit du jour

Jeudi

Melon

Lasagne de boeuf

(Plat complet)

Babybel

Gaufre

Vendredi

Surimi mayonnaise

Manchons de poulet

Chips

Entremet chocolat



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

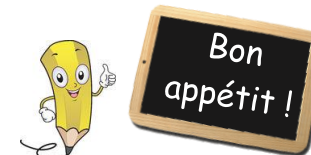


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Septembre au Vendredi 15 Septembre 2023



Semaine 37



Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Camembert

Fruit du jour

Mardi

Choux blanc vinaigrette

Raviolis de légumes

(Plat complet)

Yaourt nature

Compote de fruits

Mercredi

Carottes râpées
vinaigrette

Sauté de volaille sauce
crème

PdT vapeur

Fromage blanc nature

Fruits au sirop

Jeudi

Crêpe champignons

Escalope viennoise

Choux-fleurs béchamel

Camembert à la coupe

Fran vanille

Vendredi

Melon

Filet de colin sauce
nantua

Riz créole

Emmental

Tarte aux abricots du
chef



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

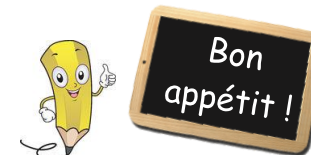
Produits
laitiers

Produits
sucrés

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre 2023



Semaine 38



Les groupes
d'aliments :



Lundi

Tomates vinaigrette

Jambon blanc

Purée de PdT

Gouda

Fruit du jour

Mardi

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Petit pois

Vache qui rit

Crème dessert chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

*Quenelle nature sauce
crème*

Pommes sautées

Chanteneige

Fruit du jour

Menu Zéro Net

Melon

Frittata aux coquillettes

(Plat complet)



Compote de fruits

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Merlu sauce Espagnole

Semoule

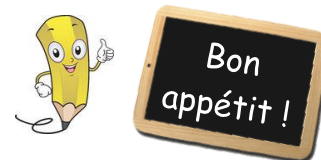
Petit moulé nature

Crêpe sucrée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre 2023



Semaine 38



Lundi

*Carottes râpées
vinaigrette*

Nuggets de poulet

Brocolis béchamel

Croc'lait

Crumble aux pommes

Mardi

Friand au fromage

Roti de dinde aux olives

Haricots verts persillés

St Paulin

Fruit du jour

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Coquillettes

Fromage blanc

Madeleine

Jeudi

Salade verte

Pâté pomme de terre

(Plat complet)

Petit suisse sucré

Compote de fruits

Vendredi

Melon

Beignets de calamar

Riz pilaf

*Bûche de chèvre à la
coupe*

Fruit de saison

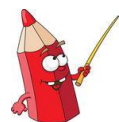


Les groupes
d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Les groupes
d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »