



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2018



	DU 3 AU 7	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21	DU 24 AU 28
<b>LUNDI</b>	Melon	<b>Betteraves</b> (LOC) 	<b>Carottes/chou</b> (LOC) 	<b>Pomelos</b>
	<b>Lasagnes Fraîches maison</b> 	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Tajine de poulet sauce tomate</b>	<b>Rôti de porc</b>
	<b>Glace</b>	<b>Frites</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée</b> (LOC) 
		<b>Fromage</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt</b>
		<b>Salade de fruits</b> (LOC)	<b>Pêche au sirop</b>	
<b>MARDI</b>	<b>Salade de pâtes</b>	<b>Salade de tomates/œufs</b> (LOC) 	<b>Salade de tomates</b> (LOC)	<b>Taboulé</b> 
	<b>Poisson au beurre</b>	<b>Fondant de porc</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Brochettes de dinde marinée</b>
	<b>Haricots verts</b> 	<b>Lentilles</b>	<b>Pommes vapeur</b> (LOC) 	<b>Haricots plats</b>
	<b>Gruyère</b>	<b>Pâtisserie maison</b>	<b>Entremet</b>	<b>Fromage à la crème de lait</b>
	<b>Fruit de saison</b>			<b>Fruit de saison</b>
<b>JEUDI</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Salade nantaise</b> (LOC) 	<b>Melon</b>	<b>Concombre</b> (LOC) <b>vinaigrette</b>
	<b>Cordon bleu</b>	<b>Steak haché</b> 	<b>Poisson</b>	<b>Tomates farcies maison</b>
	<b>Carottes braisées</b> (LOC) 	<b>Pâtes</b> 	<b>Epinards à la crème</b>	<b>Riz</b> 
	<b>Flan</b>	<b>Crème dessert</b> 	<b>Tarte aux pommes</b> 	<b>Camembert</b>
				<b>Compote</b>
<b>VENREDI</b>	<b>Concombre crème</b>	<b>Macédoine/œuf dur</b> 	<b>Salade composée</b>	<b>Salade piémontaise</b>
	<b>Saucisses herbes</b>	<b>Poisson pané</b>	<b>Escalope à la crème</b>	<b>Poisson en sauce</b>
	<b>Gratin dauphinois</b> (LOC) 	<b>Ratatouille maison</b> (LOC)	<b>Petits pois</b> 	<b>Chou-fleur frais</b>
	<b>Fromage ail et fines herbes</b>	<b>Fromage (Cantal)</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Eclair au chocolat</b>
	<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Pain</b> (LOC) 	<b>Pain</b> (LOC) 
	<b>Pain</b> (LOC) 	<b>Pain</b> (LOC) 		
Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	Produits surgelés ou en conserves		Produits BIO 	
	Produits frais ou fait maison		Produits locaux (LOC)	