



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2020



	DU 1 AU 4	DU 7 AU 11	DU 14 AU 18	DU 21 AU 25	DU 28 AU 29
LUNDI		Betteraves (LOC) et féta	SPECIALITES ASIATIQUES	Carottes râpées (LOC)	Rillettes de thon
		Poulet rôti	VERSION VEGETARIENNE	Steak haché	Pintade rôtie
		Frites (LOC)	Nems de légumes	Purée (LOC)	Haricots verts
		Fromage	Pâtes asiatiques	Yaourt	Pommes de terre
		Salade de fruits (LOC)	et ses légumes (LOC)		Fromage blanc
		Ile flottante		Biscuit	
MARDI	MENU VEGETARIEN	Salade de tomates (LOC)	Melon	Concombre (LOC)	Salade composée (LOC)
	Melon	avec mozzarella	Bœuf bourguignon	à la sauce vinaigrette	sans féculents
	Lasagnes de légumes	Rôti de porc (LOC)	Pommes vapeur (LOC)	Tomates farcies (LOC)	Pâtes à la carbonara
	et mozzarella (maison)	Lentilles	Entremet	(maison)	Fruit
	Fruit de saison	Pâtisserie (maison)		Riz	
			Camembert		
			Compote		
JEUDI	Salade de pâtes	MENU VEGETARIEN	Salade de tomates (LOC)	MENU VEGETARIEN	
	Filet de saumon	Salade nantaise (LOC)	Poisson au beurre	Salade verte (LOC)	
	sauce citronnée	Omelette	Epinars à la crème	Pizza aux légumes	
	Haricots verts	Pommes rissolées (LOC)	Gâteau à la framboise	et fromage	
	Compote	Crème dessert		Fruit (LOC)	
VENREDI	Salade de riz	Macédoine /Surimi	Salade composée (LOC)	Pomelos	
	Saucisses de volaille	Aiguillette de colin pané	avec gruyère	Beignets de calamars	
	Carotte braisées (LOC)	Ratatouille (maison) (LOC)	Escalope à la crème	Chou-fleur (LOC)	
	Tarte aux pommes	Cantal	Petits pois	Moelleux au chocolat	
	Pain (LOC)	Fruit de saison (LOC)	Fruit (LOC)	Pain (LOC)	
	Pain (LOC)	Pain (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)		