














Menu du restaurant scolaire septembre 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Du 4 au 8</u></p> 	Pâtes carbonara Fromage Melon 	Emincés de poulet au curcuma Gratin de légumes Smoothie aux fruits frais	Poisson fais sauce paprika Haricots verts persillés Fromage Pognarde aux pores	 Palade de pommes de terre/ concombres/tomates/ fromage Ratatouille blé Pastèque
<p><u>Du 11 au 15</u></p> <p>On mange quoi ? </p>	Escalope à la crème Duo de carottes aux épices Fromage - tarte aux prunes	Emincé de veau sauce charcutière  Poêlée pommes de terre/légumes Fromage - fruit	 Tomates/ciboulette Pizza aux 3 fromages Yaourt vanille	 Repas local
<p><u>Du 18 au 22</u></p> <p>bon appétit! </p>	Toccoa de bœuf Haricots beurre Fromage - crème chocolat	 Tzatziki Gratin de courgettes/pommes de terre/béchamel Ouf Clafoutis aux fruits frais	Tomates farcies revisitées Fromage - glace 	Poisson frais crumble chorizo Semoule aux légumes Fromage - brugnons
<p><u>Du 25 au 29</u></p> <p>L'heure... du repas! </p>	 Quiche provençale sans pâte Palade Fromage - raisin	Moussaka Petit Suisse - Galette de pays	Thon façon basquaise Riz Fromage - salade de fruits frais	 Repas local

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect stricte des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio

Repas local

