



MENUS

Du 1 août 2024 au 30 août 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

S31 1 au 2/08

Goûter

Pâté de campagne
Escalope de poulet
Pommes vapeur ail persil
Verre de lait **BIO**
Abricot

Concombre vinaigrette
Poisson
Mélange de céréales **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Cocktail de fruits

S32 5 au 09/08

Goûter

Betteraves à l'emmental
Paupiette de veau
Petits pois cuisinés **BIO**
Prune

Tomate au persil
Poisson pané citron
Pommes vapeur au beurre
Fromage blanc aux fruits

Melon
Rôti de dinde froid
Sauce tartare
Chips & tomate cerise
Yaourt nature sucré

Salade Marco Polo
Sauté de porc au curry **BBC**
Courgettes à la tomate
Emmental râpé **BIO**
Mousse au chocolat
Pain Bio

Œufs durs salade
Paella au poisson
Camembert **BIO**
Pêche

S33 12 au 16/08

Goûter

Carottes râpées **BIO**
Haut de cuisse de poulet
Frites
Yaourt aromatisé

Tomate cerise
Rosbeef froid
Salade de pommes de terre
Crème vanille
Pain Bio

Melon/pastèque/menthe
Omelette + râpé **BIO**
Coquillettes **BIO**
Compote **BIO**

FÉRIÉ

Menu Végétarien
Salade Grecque
Galette végétale
Semoule de couscous **BIO**
Prune

S34 19 au 23/08

Goûter

Emincé bicolore
Bœuf Bourguignon **BBC**
Printanière
Tome blanche
Tarte aux pommes

Iceberg/maïs/raisin
Hachis parmentier
Liégeois chocolat

Brunch

Menu Végétarien
Radis
Lasagnes de légumes
Crème au caramel

Melon
Fish
And chips
Fromage blanc
Miel
Pain Bio

S35 26 au 30/08

Goûter

Friand
Poisson frais
Trio de légumes
Six de Savoie
Nectarine
Pain Bio

Salade Ariègeoise
Blanquette de veau
Jeunes carottes
Chèvre tine
Abricot

Menu Végétarien
Pastèque
Napolitaine au parmesan
Spaghetti **BIO**
Sorbet

Betteraves **BIO**
Saucisse de Strasbourg
Purée
Edam **BIO**
Raisin

Carottes râpées **BIO**
Cordon bleu
Petits pois **BIO**
Yaourt nature **BIO**

BIO Plat élaboré tout ou en partie avec des produits issus de l'agriculture biologique
 Poisson frais - Criée de Concarneau

BBC Filière Bleu Blanc Cœur
 Fait maison

Pain Bio

Les menus sont validés par une diététicienne.
Un repas végétarien est servi par semaine (Loi EGAlim 3)
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible sur demande en restaurant scolaire à chaque repas
! A noter : les menus peuvent varier selon les aléas de livraisons ou des impératifs de services