

MENU RESTAURANT SCOLAIRE septembre / octobre 2019

	Du 02 au 06 sept	Du 09 au 13 sept	Du 16 au 20 sept	Du 23 au 27 sept	Du 30 sept au 04 oct
LUNDI	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Lasagne à la bolognaise</p> <p style="text-align: center;">fromage/ fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Ebly à la tomate Steak haché</p> <p style="text-align: center;">Fromage / fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Pâté de foie</p> <p style="text-align: center;">Couscous de légumes Poix chiche</p> <p style="text-align: center;">fromage / fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Carotte râpée</p> <p style="text-align: center;">Aiguillettes de poulet Haricots verts</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Jambon blanc Gratin de courgette</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>
MARDI	<p style="text-align: center;">Tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Boule d'agneau Printanière de légumes</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Concombre persillé + cantal</p> <p style="text-align: center;">Jambon blanc Coquillettes gruyère</p> <p style="text-align: center;">fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">concombre</p> <p style="text-align: center;">blanquette de dinde pomme de terre vapeur</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Rosette de Lyon</p> <p style="text-align: center;">Œuf dur à la crème Pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">fromage/fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">betterave</p> <p style="text-align: center;">spaghetti bolognaise</p> <p style="text-align: center;">fromage blanc</p>
JEUDI	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">frite saucisses de Toulouse</p> <p style="text-align: center;">glace</p>	<p style="text-align: center;">Tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Emincé de poulet crème riz</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Filet de sardine citron</p> <p style="text-align: center;">lentilles chipolatas</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Filet de porc Carotte Vichy</p> <p style="text-align: center;">Pâtisserie maison</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Steak haché frites</p> <p style="text-align: center;">glace</p>
VENDREDI	<p style="text-align: center;">Céleri rémoulade</p> <p style="text-align: center;">Poisson frais Pomme de terre vapeur</p> <p style="text-align: center;">laitage</p>	<p style="text-align: center;">Carotte râpée</p> <p style="text-align: center;">Poisson frais Gratin dauphinois</p> <p style="text-align: center;">fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Tomate</p> <p style="text-align: center;">Poisson blanc pané Fleurette de brocolis</p> <p style="text-align: center;">fromage / fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Concombre vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Saumon à la crème pâtes</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">tomates</p> <p style="text-align: center;">Poisson meunière Chou fleur au gratin</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus . vous voudrez bien nous en excuser.