

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## 2 au 13 septembre 2024

*Lundi 2 septembre*

Melon\*  
Boule à l'agneau au curry— Frites  
Glace



*Mardi 3 septembre*

P-de-terre tomate maïs  
Nuggets de blé—Jeunes carottes  
Emmental  
Fruit de saison\*



*Mercredi 4 septembre*

Œuf mayonnaise  
Tomate farcie—Semoule  
Mimolette  
Compote



*Jeudi 5 septembre*

Pastèque  
Hachis parmentier salade\*  
Crème de fromage  
Fruit de saison\*



*Vendredi 6 septembre*

Taboulé de poulet  
Poisson pané  
Duo de courgettes  
Tarte au citron



*Lundi 9 septembre*

Tomate féta  
Rougail saucisse—Riz  
Fromage frais aux fruits



*Mardi 10 septembre*

Melon\*  
Emincé de dinde au curry  
Flageolets  
Gouda  
Fruit de saison\*



*Mercredi 11 septembre*

Piémontaise\*  
Colin meunière  
Chou romanesco  
Yaourt à boire



*Jeudi 12 septembre*

Batônnets de légumes  
Croque-monsieur  
Babybel  
Glace

# Repas  
sans couvert

*Vendredi 13 septembre*

Macédoine tomate  
Œufs durs\*  
Sauce tomate pennés  
Crème de fromage  
Fruit de saison\*



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## 16 au 30 septembre 2024

*Lundi 16 septembre*

Tomate thon maïs  
 Poulet basquaise  
 Céréales gourmandes  
 Edam  
 Glace



*Mardi 17 septembre*

Haricots beurre œuf  
 Veau au chorizo  
 Petits pois  
 Yaourt nature



*Mercredi 18 septembre*

Blé surimi emmental  
 Rôti de porc au cidre salsifis  
 Crème de fromage  
 Fruit de saison\*

*Jeudi 19 septembre*

Concombre\* à la grecque  
 Pâtes au fromage salade\*  
 Fruit de saison\*



*Vendredi 20 septembre*

Lentilles aux lardons  
 Pavé de poisson  
 Epinard béchamel  
 Flan nappé caramel



*Lundi 23 septembre*

Pomme de terre au thon  
 Poulet coco haricot vert  
 Mimolette  
 Compote



*Mardi 24 septembre*

Salade ardéchoise  
 Tempura de colin d'Alaska  
 Brocolis  
 Crème chocolat



*Mercredi 25 septembre*

Perles océanes  
 Cordon bleu  
 Carottes façon vichy  
 Fromage blanc vanillé



*Jeudi 26 septembre*

Melon  
 Noix de joue porc coquillettes  
 Crème de fromage  
 Fruit de saison\*



*Vendredi 27 septembre*

Céleri rémoulade  
 Bœuf goulash  
 Purée de p-de-terre\*  
 Liégeois banane coulis chocolat



*Lundi 30 septembre*

Betteraves\*  
 Tarte au fromage salade\*  
 Suisses\*



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison