

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 1 AU 5 SEPTEMBRE

	LUNDI 1er	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
ENTRÉE	SALADE AUX FROMAGES	MELON	SALADE MAROCAINE	SALADE CESAR
PLAT	PATES AU CARBONARA	BOULETTE DE BŒUF	NUGGETS AUX FLOCONS D'AVOINES	CRUMBLE DE LA MER
LÉGUMES		HARICOTS VERTS	COURGETTES SAUTÉES	RIZ
FROMAGE		BRIE		CONTE
DESSERT	FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS	RIZ AU LAIT	GLACE

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE

	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTRÉE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTèque FETA	TOMATES ECHALOTTES	SALADE FRAICHEUR
PLAT	FILET DE DINDE	CROQUE MONSIEUR	CURRY DE QUINOA	LASAGNE SAUMON EPINARDS
LÉGUMES	CAROTTES SAUTÉES A L'AIL	SALADE	POIS CHICHE ET COURGETTES	
FROMAGE			EMMENTAL	
DESSERT	CREME CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE PORTION	FRUITS DE SAISON

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)

LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanal issue de porc fermier, porc)

LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, la et fromage blanc)

LA FERME DES MURIERS (Pomme de terre, légumes de saison)

LA PLUME AU VENT (Huile, pâtes et farine)