

RESTAURANT SCOLAIRE - MENUS DU 1^{ER} SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

LUNDI	MARDI 1 ^{ER} SEPTEMBRE	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Tomates, concombres, oeuf Filet de poisson frais aux légumes blé pilaf fromage (AB) fruit	Piémontaise de légumes Boulette végétale Sauce tomate Ratatouille Crème vanille au lait entier	Salade de surimi Galette saucisse artisanale (*) Salade Fromage fruit
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade franchette Sauté de porc aux pruneaux Lentilles du Puy Salade de fruits	Tartine chaude maison Steak haché de bœuf (*) Frites Fromage Compote de pommes	Rillettes de porc (*) artisanales Filet de poisson frais Blé pilaf Fromage (AB) fruit	Melon Galette œuf, fromage Salade Yaourt nature sucré (AB)
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salami, tomates Steak haché de veau Petits pois Fromage (AB) fruit	Potage de légumes Lasagnes végétales Salade Fromage fruit	Melon Gratin de pâtes au Jambon Salade Crème vanille au lait entier	Salade de thon Paëlla au poulet Riz Yaourt nature sucré
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Crudités Filet de volaille à la tomate (*) Haricots verts, flageolets Fromage Glace	Salade de sardines Rôti de porc (*) échine Blé, ratatouille Fromage Tarte aux pommes	Melon Aiguillette végétale Riz, ratatouille Fromage Eclair chocolat	Saucisson sec et à l'ail Pâtes bolognaise Fromage fruit
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1 ^{ER} OCTOBRE	VENDREDI 2
Salade pommes de terre et thon Sauté de bœuf (*) à la tomate Haricots beurre Yaourt nature sucré (AB)	Pâté de foie, cornichons Filet de poisson frais Carottes, blé Fromage fruit	Salade de tomates et maïs Escalope de volaille Pâtes Fromage Grillé aux pommes	Potage de légumes Couscous de légumes Fromage Crème dessert chocolat

N.B. : les potages et les diverses salades d'entrée sont faits maison.

(*) produit provenant de la boucherie locale

AB : produit issu de l'agriculture biologique