

# Restaurant scolaire / Menus

SEPTEMBRE 2018

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Tomates, concombres, œuf Haut de cuisse de poulet (*) mariné aux épices Penne regate Fromage (AB) glace	Salade cervelas Filet poisson frais aux légumes, blé en pilaf Fromage Fruit de saison	Pommes de terre au thon Paleron de bœuf (*) à la tomate, haricots verts Crème vanille au lait entier	Salade marine Galette saucisse (*) artisanale Salade Liégeois au chocolat

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade composée Sauté de porc (*) aux pruneaux, lentilles du Puy Fromage Salade de fruits	Tartine chaude maison Steak haché (*) Frites Fromage Compote de pommes	Rillettes de porc artisanales (*) Filet de poisson frais Pommes vapeur Fromage (AB) Fruit de saison	Melon Escalope de volaille (*) épinards à la crème, semoule Fromage blanc

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salami, tomates Steak de veau savoyard, petits pois Fromage Fruit de saison	Melon Filet de poisson frais aux légumes, céréales gourmandes Fromage Eclair au chocolat	Cœurs de palmier, carottes râpées, céleri rémoulade Gratin de pâtes au jambon, salade Crème vanille au lait entier	Salade composée Paëlla au poulet (*) Yaourt nature sucré (AB)

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Crudités Pilon de volaille (*) à la tomate, haricots verts et flageolets Fromage glace	Pamplemousse Rôti de porc (*) échine Ratatouille et blé Far à la vanille au lait entier	Saucisson sec et à l'ail Moules marinières Riz aux légumes fromage (AB) Fruit de saison	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise (*) Fromage compote

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