



Menus* des restaurants scolaires & des centres de loisirs



	1 Mardi Carottes râpées Spaghettis sauce au thon Tartare ail fines herbes Compote de pommes	2 Mercredi Salade de pommes de terre Sauté de bœuf /  Pané tomate mozzarella Polente aux petits légumes Yaourt aux fruits Cube de pastèque	3 Jeudi Tomates en salade Beignets de chou-fleur Curry de lentilles corail BIO Saint Paulin Crème dessert vanille	4 Vendredi Taboulé à la menthe Omelette portugaise Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Raisins noirs
7 Lundi Pizza fromage Tajine d'agneau / Steak de boulgour Poêlée 4 saisons Brie Liegeois aux fruits	8 Mardi Salade verte aux croûtons Poisson au coulis de poivrons Pennes au beurre Fromage blanc nature au lait entier Prunes	9 Mercredi Salade de riz Emincé de dinde à l'indienne / Steak de soja citron Chou-fleur persillé Brique du Vercors Fruit de saison	10 Jeudi Concombre façon tzatsiki Brandade de poisson Yaourt nature au lait entier Raisins	11 Vendredi Salade de pois chiches Blé BIO aux tomates et olives Ratatouille Tomme blanche Fruit de saison
14 Lundi Salade de lentilles Semoule BIO à l'huile d'olive Duo de courgettes BIO à la tomate Yaourt aux fruits Poire BIO	15 Mardi Taboulé oriental Sauté de porc sauce miel / Omelette Brocolis Petit Louis Pomme rouge	16 Mercredi Salade douceur (Carottes et courgettes râpées et vinaigrette balsamique) Paëlla au poisson Riz Petit Suisse Compote pomme myrtille BIO	17 Jeudi Salade de cœur de blé Sauté de veau aux pruneaux / Cube de colin aux pruneaux Duo de haricots verts et beurre Edam Crème caramel aux œufs	18 Vendredi Tartare de tomates Tortellinis ricotta épinards Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
21 Lundi Concombre vinaigrette Gratin de poisson Printanière de légumes Camembert Tarte noix de coco	22 Mardi Achard de légumes (chou blanc, carottes et haricots verts) Boulgour BIO pilaf Fèves à la tomate Yaourt nature Fruit de saison	23 Mercredi Ratatouille froide Poisson meunière Epinards et pommes de terre Tomme Fruit de saison	24 Jeudi Salade de tomates, maïs, radis vinaigrette Fricassé de volaille à l'ancienne / Pané tomate mozzarella Blé aux petits légumes Bombel Segment de mangue pastèque	25 Vendredi Macédoine de légumes vinaigrette Omelette au fromage Pommes noisette Faisselle Raisins
28 Lundi Salade de tomate Coeur de merlu au coulis de poivron Riz Madras BIO Saint Paulin Liégeois	29 Mardi Salade de haricots verts à la grecque Nugget's de volaille / Nugget's de blé Purée de carottes et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	30 Mercredi Tarte aux légumes Steak haché de bœuf sauce barbecue / Steak boulgour lentilles Poêlée chou-fleur et brocolis Brie Fruit de saison	1ER OCTOBRE Jeudi Rillettes de sardine Spaghettis BIO à l'huile d'olive Duo de courgettes Chèvre Fruit de saison	2 Vendredi Salade verte Quenelle sauce tomate Boulgour BIO aux épinards Petits suisse aux fruits Tarte aux pommes

Légende :

 Alimentation issue de l'agriculture biologique

 Viande bovine française

* Sous réserve de modification