

Menus* des restaurants scolaires & des centres de loisirs

Bonne Rentrée à tous !

2

Lundi

Carottes râpées

Spaghettis sauce au thon

Tartare fines herbes
Compote de pommes

3

Mardi

Taboulé à la menthe
Omelette portugaise
Haricots verts persillés
Tomme de Savoie
Poire

4

Mercredi

Melon
Sauté de bœuf 
Pané de blé tomate mozzarella
Polente aux petits légumes
Yaourt aux fruits
Liégeois chocolat

5

Jeudi

Tomates en salade
Beignets de chou fleur
Curry de lentilles corail BIO
Saint Paulin
Crème dessert vanille

6

Vendredi

Pizza au fromage
Encornets à la Sétoise

Riz
Yaourt nature BIO
Raisins noirs BIO

9

Lundi

Salade de haricots rouges et blancs

Tajine d'agneau
Steak végétal

Poêlée méridionale

Brie
Eclair au chocolat

10

Mardi

Salade verte aux croûtons

Coeur de merlu sauce napolitaine

Pennes au beurre

Fromage blanc nature au lait entier
Prunes

11

Mercredi

Salade de riz

Emincé de dinde à l'indienne

Steak de soja au citron

Petit suisse aux fruits

Banane

12

Jeudi

Betteraves rouges et maïs

Blé aux tomates et olives BIO

Ratatouille

Yaourt nature
Abricots au sirop

13

Vendredi

Concombre façon tzatsiki

Brandade de poisson

Brique du Vercors BIO et son pain de campagne
Raisins noirs BIO

16

Lundi

Salade de chou blanc aux dés de mimolette

Sauté de veau aux pruneaux
Poisson aux pruneaux
Duo de haricots beurre
Petit suisse nature au lait entier
Compote pomme myrtilles BIO

17

Mardi

Taboulé oriental

Sauté de porc sauce miel
Oeufs durs béchamel
Brocolis
Vache qui rit
Pomme rouge

18

Mercredi

Salade douceur (Carottes et courgettes râpées et vinaigrette balsamique)

Paëlla au poisson

Etorki
Crème catalane

19

Jeudi

Chou fleur ravigote

Semoule à l'huile d'olive BIO

Duo de courgettes à la tomate
Fromage blanc nature
Poire

20

Vendredi

Salade façon Niçoise (pommes de terre cube, haricots verts, tomates et olives noires)

Capellitis au fromage

Yaourt aromatisé
Fruits de saison

23

Lundi

Carottes râpées

Gratin de poisson

Printanière de légumes
Reblochon et son pain aux céréales
Fruit de saison

24

Mardi

Maïs et radis sauce vinaigrette
Fricassé de volaille à l'ancienne
Moelleux tomate mozzarella

Ebly aux petits légumes
Camembert
Flan caramel

25

Mercredi

Ratatouille froide

Poisson meunière

Epinards et pommes de terre
Tomme
Fruit de saison

26

Jeudi

Acras de morue

Boulogne pilaf

Julienne de légumes au cumin
Petit Suisse nature au lait entier
Yaourt aux fruits BIO

27

Vendredi

Macédoine de légumes vinaigrette

Omelette au fromage

Pommes noisette
Yaourt nature au lait entier
Raisins

*Sous réserve de modification