




































# Menus Scolaire Septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Déjeuner				
Période du 31 août au 6 septembre		Batonnets de carottes Jambon de Paris s/ p Omelette Pommes rissolées <b>Emmental bio</b>  Compote pomme-fraise	Salade de tortis Chipolatas au jus s/ p Saucisse pure volaille Piperade et blé Fromage blanc sucré <b>Pommes bicolore bio</b> 	salade croquante Bœuf sauté au basilic Poêlée de légumes <b>Camembert bio</b>  <b>Gâteau amande confiture de fraise</b> 	<b>Betteraves bio sauce vinaigrette</b>  <b>Poisson blanc crumble de nain d'épices</b>  Riz créole Yaourt nature sucré Poire (conférence)
Période du 7 septembre au 13 septembre	<b>LE JOUR DU VÉGO</b>  Concombre en salade <b>Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio</b>  Pointe de Brie Flan au chocolat	Radis râpé et maïs  <b>Poisson blanc gratiné au fromage</b> Courgettes à la provençale <b>Yaourt aromatisé bio</b>  Moelleux au chocolat frais	Melon jaune Escalope de dinde dijonnaise <b>Semoule bio</b>  Fraidou Abricots au sirop	Roulé au fromage Paupiette de veau sauce piquante Carottes Vichy <b>Carré frais bio</b>  Kiwi	Salade coleslaw Rôti de bœuf au jus Gratin boulgour courgettes sauce cheesy <b>Tomme bio</b>  Fromage blanc nature
Période du 14 septembre au 20 septembre	Salade de pommes de terre à la catalane Poulet rôti Jardinière de légumes Yaourt nature sucré <b>Kiwi bio</b> 	<b>LE JOUR DU VÉGO</b>  Salade de tomates <b>Raviolis au tofu bio</b>  Fromy Compote de pommes	Carrousel de crudités Cordon bleu Mélange légumes et brocolis Fromage blanc sucré Chou à la vanille	Céleri à la remoulade Bœuf sauté bourguignon Pommes paillason <b>Camembert bio</b>  Liégeois à la vanille	Assiette de cervelas et cornichons Roulade de volaille et cornichons <b>Merlu pané et citron</b>  Epinards hachés béchamel Croq lait <b>Raisin noir bio</b> 
Période du 21 septembre au 27 septembre	<b>LE JOUR DU VÉGO</b>  Carottes râpées à la méridionale Boulette de soja basilic tomate Haricots blancs à la tomate <b>Carré de l'est bio</b>  Flan à la vanille	Crêpes aux champignons Poissonnette Ratatouille <b>Yaourt nature bio et sucre</b>  Poire (conférence)	Salade verte <b>Hachis Parmentier maison bio</b>  <b>Pont l'Evêque</b>  Compote de pommes 	Courgettes râpées Steak haché de cabillaud sauce tomate Gnocchi <b>Edam Bio</b>  Tarte aux abricotine fraîche	Pizza au fromage Saucisses de Francfort s/ p Saucisse pure volaille Salsifis persillés <b>Gouda bio</b>  Mousse au chocolat au lait
Période du 28 septembre au 4 octobre	<b>LE JOUR DU VÉGO</b>  Céleri rémoulade Pépinette à la basque Croq lait <b>Pommes Golden bio</b> 	Taboulé Sauté de poulet aux pruneaux Carottes Vichy Fromage blanc sucré <b>Orange bio</b> 	Concombre en salade Spaghetti à la carbonara s/ p Spaghetti à la carbonara (sans porc) <b>Pointe de Brie bio</b>  Yaourt aromatisé	Saucisson sec et cornichons Roulade de volaille et cornichons <b>Filet de hoki pané</b>  Choux-fleur béchamel <b>Gouda bio</b>  <b>cake ananas</b> 	<b>Betteraves bio sauce vinaigrette</b>  Tajine de bœuf Pommes campagnardes Yaourt aromatisé Poire (conférence)