

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu du 1^{er} au 30 septembre 2021



LA MUNICIPALITÉ A FAIT LE CHOIX DU SERVICE PUBLIC POUR GARANTIR LA QUALITÉ (FABRICATION MAISON), LE GOÛT (PRODUITS FRAIS ET DE SAISON) ET L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE. MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIÉS SELON LES POSSIBILITÉS DU MARCHÉ.

Bon appétit!

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Tarte tomate chèvre Omelette BIO demi lune et dosette de ketchup Carottes BIO vichy Fromage blanc BIO et sucre A : Pomme BIO et Raisin Prunes, madeleine BIO	Cocktail de salade et dés d'emmental, vinaigrette Dos de merlu au beurre blanc Bâtonnets de courgettes béchamel A : Livarot AOP Éclair au chocolat Pomme BIO, pain au maïs, mini Chavroux	Betteraves cuites BIO, vinaigrette Riz BIO et curry de légumes (tomates, carottes, petits pois, pommes de terre, lait de coco, curry, curcuma) Emmental BIO Prunes Pain de mie, pâte à tartiner, compote BIO pomme/fruits rouges	Tomate BIO et mozzarella BIO Pizza tomate/légumes/Emmental A : Faisselle et sucre Compote BIO pomme/banane Banane, pain aux céréales, Bousin	Courgettes râpées, vinaigrette à l'orange Spaghetti BIO (céréales) aux lentilles BIO (légumineux) Yaourt aromatisé BIO A : Mirabelles au sirop Raisin, pain de campagne, micro-beurre
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Pamplemousse et sucre Blézotto aux champignons (blé BIO, champignons, crème, parmesan) Crème dessert BIO vanille A : Pruneaux au sirop Prunes, pain au sésame, Rondelé BIO	A : Taboulé Émincé de poulet BIO sauce au Cheddar P/S : Omelette BIO roulée au fromage Petits pois BIO aux oignons grelots Brie BIO Pomme BIO Duo moelleux, lait BIO	Salade de riz BIO (tomates, petits pois, carottes, concombres) Rôti de bœuf BIO froid, dosette de ketchup P/S : Dos de merlu meunière Ratatouille (tomate, courgette, aubergines) Camembert BIO Raisin Croissant, lait BIO	MÉLODIE DES METS LOCAUX : mise à l'honneur des aliments BIO et/ou locaux Tomate BIO et mozzarella BIO vinaigrette Penne BIO aux lentilles BIO Yaourt BIO aromatisé A : poire BIO Raisin, pain au son, micro-beurre	Concombre BIO et fêta, vinaigrette Dos de saumon frais à la crème hollandaise Haricots verts BIO A : Saint Albray Mousse au chocolat BIO Banane, palmitos
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Radis émincés, vinaigrette Parmentier végétal (hachis au soja BIO, purée, légumes) Yaourt BIO et sucre A : Pomme BIO et Raisin Prunes, pain complet, micro-beurre	A : Cocktail de salade, vinaigrette Pizza BIO aux 4 légumes Rondelé BIO Riz au lait à la vanille maison Crêpe, lait BIO	Thon au Saint Morêt BIO Courgette farcie (bœuf) P/S : Égréné de soja BIO Coquillettes BIO Vache Qui Rit BIO Poire BIO Pain de mie, pâte à tartiner, compote BIO pomme	Laitue, vinaigrette Moules BIO marinière Frites Suisse BIO et sucre A : salade d'agrumes Raisin, pain au son, coupelle de miel	Tomate BIO et fêta, vinaigrette Gigot d'agneau aux herbes de Provence P/S : Quenelle nature sauce aurore (crème, tomate) Carottes BIO A : Bleu d'Auvergne Paris Brest Poire, pain de campagne, Saint Morêt BIO
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
A : Salade de riz Oeufs durs à la florentine (épinards BIO béchamel) Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO Muffin, lait BIO	Salade coleslaw maison (carotte BIO et chou blanc râpés mayonnaise) Steak haché frais BIO P/S : Steak au soja BIO Haricots verts BIO A : Pont l'Évêque AOP Flan nappé caramel BIO Prunes, barre de céréales	Salade de coquillettes BIO (tomate, maïs, mayonnaise) Poisson frais, retour de pêche, sauce au Bousin Brocoli BIO Saint Jacques BIO Poire BIO Pain au chocolat, lait BIO	Laitue, vinaigrette Sauté d'agneau sauce forestière (champignons) P/S : Omelette BIO roulée au fromage Pommes de terre BIO persillées Fromage blanc BIO et sucre A : Pêche au sirop Raisin, pain au maïs, micro-beurre	

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Fruits et légumes de saison :

