

Menus du 01 au 25 Septembre 2020



Mardi 01/09/20

Tomates, mozzarella
Escalope de dinde forestière
Potatoes
Compote fruits rouges

Jeudi 03/09/20

Macédoine et cœurs de palmier
Cubes de poisson sauce
Dieppoise
Brocolis, pommes de terre
Ile flottante

Vendredi 04/09/20

Surimi Mayonnaise
Steak haché bolognaise
Haricots beurre
Fromage
Liégeois

Lundi 07/09/20

Betteraves en dés
Sauté de porc
Lentilles
Fromage
Fruit

Mardi 08/09/20

Salade verte
Bourguignon
Carottes
Fromage
Beignet au chocolat

Jeudi 10/09/20

Concombres à la crème
Raviolis aux épinards
Petits suisses aux fruits

Vendredi 11/09/20

Rillettes de poulet, cornichons
Pépité panée de hoki
Haricots verts
Fromage
Fruit

Lundi 14/09/20

Filet de maquereau à la tomate
Cordon bleu
Trio de légumes
Fruit

Mardi 15/09/20

Radis
Filet de julienne au vin blanc
Semoule
Fromage
Compote

Jeudi 17/09/20

Friand
Blanquette de dinde
Chou-fleur
Fromage
Fruit

Vendredi 18/09/20

Carottes râpées au salakis
Gnocchi
Fromage
Tarte aux pommes

Lundi 21/09/20

Potage de légumes
Filet de hoki sauce aurore
Riz
Fromage
Fruit

Mardi 22/09/20

Taboulé
Chipolatas
Courgettes en rondelles
Crème dessert vanille

Jeudi 24/09/20

Salade verte
Boulette de bœuf
Pommes sautées
Yaourt aux fruits

Vendredi 25/09/20

Melon
Croq' fromage
Petits pois
Flan



Les produits BIO SP= Sans Porc

Le pain servi chaque jour est BIO et local

Nous vous souhaitons à toutes et tous une excellente rentrée scolaire

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.