

Menus du Restaurant Scolaire Municipal du 26 août au 20 septembre 2024

Restaurant scolaire ☎ 02.43.02.35.53	<i>Du 26 au 30 août</i>	<i>Du 2 au 6 septembre</i>	<i>Du 9 au 13 septembre</i>	<i>Du 16 au 20 septembre</i>
<u>LUNDI</u>	Betteraves Cordon bleu Pomme de terre noisette Compote 	Céleri Steak haché Haricots verts Crème	Chou-fleur vinaigrette Bœuf Bourguignon Gratin dauphinois Crème vanille	Repas à thème
Goûter : FRUIT				
<u>MARDI</u>	Crêpe au jambon Boulettes d'agneau Légumes couscous Glace	Salade de pâtes Sauté de porc Ananas/pêche Yaourt au fruit	Tomates Rôti de dinde Flageolet Fromage Poire au chocolat	Macédoine de légumes Saucisse Purée de pomme de terre Fruit 
Goûter : GÂTEAU				
<u>MERCREDI</u>	Friand fromage Rôti de porc Petit pois Fruits au sirop	Salade Hachis Parmentier Fromage blanc	Melon Sauté de veau Carottes  Tarte aux fruits	Concombre Escalope de dinde Champignons  Riz au lait
Goûter : PAIN CONFITURE				
<u>JEUDI</u>	Melon Steak haché Pâtes Liégeois vanille	Rillettes de thon Brochette de dinde  Gratin de Courgette au curry Fruit	Concombre Pizza fromage  Tiramisu	Salade Spaghettis bolognaise Emmental Compote pomme- banane
Goûter : LAITAGE				
<u> VENDREDI</u>	Salade composée Filet de merlu Pommes de terre citronnées Fromage Fruit	Macédoine de légumes Poisson pané Riz Fromage Fruit	Carottes râpées Lasagne au saumon Epinard Liégeois	Taboulé Filet de colin Gratin de courgettes Petit suisse
Goûter : PAIN BEURRE/CHOCOLAT				

Au restaurant scolaire, toute la viande est d'origine française ou de l'Union Européenne

Les menus sont préparés sur place avec des produits frais

Les menus peuvent varier selon les stocks.

Tout menu non décommandé avant 9 heures sera facturé (sauf raison médicale)

Menu de couleur verte = menu végétarien

Menu de couleur rose = menu à thème