

MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2023



4	5	7	8
Carottes râpées Lieu sauce crevettes Blé Fromage blanc et confitures	Melon Suprême de poulet Poêlé de légumes Yaourt aux fruits mixés	Radis / beurre Spaghetti bolognaise végétan Fromage/Fruits	Tomates en salades Chipolatas Brocolis Fromage/Fruits
11	12	14	15
Céleri rémoulade Emincé de bœuf Semoule Fromage/Compote	Pastèque Nuggets végétan / Carottes vichy Petit suisse aromatisé	Pamplemousse Poisson pané Epinards à la crème Flan pâtissier	Salade grecque Jambon blanc Frites Liégeois au chocolat
18	19	21	22
Salade verte Chili sin carne Fruit	Salade de pomme de terre Emincé de dinde Poêlé de légumes Flan nappé caramel	Choux fleurs en salade Saucisse de francfort Purée de carottes Yaourt sucré et biscuit	Macédoine Dos de cabillaud Riz Bio Fromage/Fruits au sirop
25	26	28	29
Salade de pate au surimi Galopin de veau Haricots verts Yaourt aux fruits	Salade d'endives et emmental Filet de flétan Boulgour Flan à la vanille	Mousse de foie Pillon de poulet Poêlé de légumes Liégeois à la vanille	Salade de maïs Falafels végétan Haricots rouge/lentilles Fromage/Fruits



#EGalim



Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés par la municipalité si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi EGalim

