










MENUS SCOLAIRES POUR LE MOIS DE SEPTEMBRE 2017




agriculture raisonnée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU LUNDI 04 SEPTEMBRE AU VENDREDI 08 SEPTEMBRE	SALADE VERTE ET TOMATES CERISES  NUGGETS DE POISSON POMMES DE TERRE DUCHESSES BISCUITS GLACE	Menu Italien : SALADE MOZZARELLA PALERON À LA TOMATE PÂTES AU BASILIC FRUIT TIRAMISU	SURIMI MAYONNAISE ESCALOPE DE POULET À LA TOMATE HARICOTS VERTS ST PAULIN FRUIT 	CONCOMBRE VINAIGRETTE  STEACK HACHÉ DE VEAU SAUCE CRÈME PURÉE DE COURGETTES YAOURT AROMATISÉ COCKTAIL DE FRUITS	SAUCISSON ET CORNICHONS FILET DE COLIN À LA SAUCE VERTE (persil, estragon, ciboulette fraîche) RIZ PILAF EDAM FRUIT 
DU LUNDI 11 SEPTEMBRE AU VENDREDI 15 SEPTEMBRE	TABOULÉ DE LÉGUMES  ÉMINCÉ DE POULET PERSILLÉ  HARICOTS VERTS SAUTÉS  TOME NOIRE  FRUIT DE SAISON 	SALADE AUX CROÛTONS CHIPOLATAS AUX 4 ÉPICES SEMOULE PETIT SUISSE FAR BRETON	CAROTTES RÂPÉES  ŒUF FLORENTINE ÉPINARD À LA BÉCHAMEL CAMEMBERT QUATRE QUART	BETTERAVES EN SALADE HACHIS PARMENTIER MIMOLETTE FRUIT 	SALADE ANTILLAISE FILET DE LIEU FRAIS AU FOUR SALSIFIS PERSILLÉS BRIE GLACE

<p>DU LUNDI 18 SEPTEMBRE AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE</p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME </p> <p>NAVARIN DE DINDE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>GLACE</p>	<p>MELON JAUNE </p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CAROTTES SAUTÉES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT </p>	<p>SALADE COLESLAW </p> <p>QUICHE LORRAINE</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE DE POMMES MAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES PAIN BIO </p> <p>SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>FRUIT </p>	<p>RADIS ET BEURRE </p> <p>OMELETTE À L'ESPAGNOLE</p> <p>MÉLANGE DE CÉRÉALES</p> <p>GOUDA</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>DU LUNDI 25 SEPTEMBRE AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE</p>	<p>CÉLERI FRAIS AU FROMAGE BLANC </p> <p>RAVIOLIS FROMAGE RÂPÉ</p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p>GLACE</p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME </p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF</p> <p>POÊLÉE DE LÉGUMES (courgettes, carottes, haricots verts, champignons)</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT</p>	<p>BLÉ EN SALADE</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>MÉLANGE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT </p>	<p>RIZ EN SALADE PAIN BIO </p> <p>FILET DE COLIN À LA BORDELAISE</p> <p>CHOU-FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA AU CUMIN</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>	<p>Menu Midi-Pyrénées : SALADE ET NOIX</p> <p>CASSOULET À LA SAUCISSE</p> <p>PETITS MOULÉS NATURES</p> <p>TARTELETTE ABRICOTS ET AMANDES GRILLÉES</p>

 légumes/fruits frais

 poisson frais