



DANS VOS RESTAURANTS SCOLAIRES
DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

LEGENDE :
 PRODUITS BIO
 PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX
 MSC = PÊCHE DURABLE

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
BETTERAVES	OMELETTE	SALADE DE POIS CHICHES	FILET DE MERLU MSC
CORDON BLEU DE DINDE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE PORC IGP	EBLY
PÂTES	TOMME NOIRE	CAROTTES BRAISÉES	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	SALADE VERTE	PASTÈQUE	TABOULÉ
COURGETTES BRAISÉES	RÔTI DE PORC	SAUCE VÉGÉTARIENNE (PETITS POIS, MOZZARELLA)	COLOMBO DE POISSON MSC
GOUDA	RIZ IGP	PÂTES	POÊLÉE D'AUBERGINES
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
CRÊPE AU FROMAGE	PILON DE POULET RÔTI	SALADE DE TOMATES	CARBONARA DE SAUMON
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RATATOUILLE	SAUTÉ DE BŒUF	PÂTES
FRUIT DE SAISON	TOMME NOIRE	POMMES DAUPHINE	YAOURT SUCRÉ
	COMPOTE DE FRUITS	QUATRE QUART	CRÈME DESSERT CARAMEL
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SAUTÉ DE DINDE	SALADE DE LENTILLES	HACHIS PARMENTIER	SALADE VERTE
PETITS POIS AUX OIGNONS	GALETTE PROVENCALE	FROMAGE BLANC	POISSON MEUNIÈRE
CANTAL AOP	EPINARDS À LA CRÈME	COOKIE	POÊLÉE DE LÉGUMES
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
TABOULÉ	SALADE PIEMONTAISE	SALADE DE TOMATES	FRICASSÉE DE LA MER
SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	POÊLÉE DE LÉGUMES
CAROTTES À L'OIGNON	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PÂTES	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	TARTE AU POIRE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE DE LENTILLES	CORDON BLEU	CÉLERI RÉMOULADE	GRATIN DE POISSON MSC
PILON DE POULET RÔTI	COURGETTES BRAISÉES	OMELETTE AU FROMAGE	PUREE DE PATATE DOUCE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CŒUR DE BLÉ	YAOURT SUCRÉ
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	HAMBURGER	FRIAND AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC
QUENELLES ST JEAN	POMMES DAUPHINE	SAUTÉ DE POULET	PÂTES
HARICOTS VERTS	SAINT PAULIN	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT AU SIROP	BEIGNET AU CHOCOLAT