

Restauration scolaire Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1 Carottes râpées Blanc de volaille label rouge Torsade Emmental râpé / Crème dessert	2 Tomate Filet de poisson Pommes de terre à la crème Yaourt aux fruits	3 Concombre Fricassée de porc Petits pois carottes Camembert / Fruits au sirop	4 Melon Rôti de bœuf Pommes frites Fromage frais /Compote
7 Betteraves vinaigrette Boudin blanc Purée fromagère Salade de fruits	8 Lentilles vinaigrette Couscous de Légumes et Semoule Yaourt sucré	9 Macédoine de légumes Sauté de volaille à l'estragon Flageolets carottes Tome blanche /Fruit de saison	10 Saucisson frais Filet de poisson meunière Pommes vapeur haricots verts Gouda Dessert gourmand	11 Concombre Sauté de bœuf Coquillettes et petits légumes Emmental râpé Compote poire
14 Tomate Émincé de porc Duo de haricots beurre et poivrons Fromage blanc	15 Radis beurre Steak haché savoyard Duo de courgettes et pommes de terre Glace	16 Pastèque Spaghetti aux légumes d'été Emmental râpé Pana cotta	17 Salade verte Pièce de volaille Carottes à la crème de Boursin Dessert gourmand	18 Concombre à la crème de citron Dés de saumon Riz pilaf Fromage / Cocktail de fruits
21 Filet de maquereaux Pavé de dinde à la provençale Pommes sautées Petit suisse	22 Concombre vinaigrette Trio de légumes (haricots rouges, lentilles, pois chiche) Fromage Dessert gourmand	23 Tarte fine de légumes Poulet basquaise Riz Laitage	24 Carottes râpées Emincé de bœuf Poireaux confits Fromage / Entremet flan	25 Duo de tomate et Maïs Rôti de porc aux pommes Ébly Fruit de saison

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.

Fait maison

Bio

Produits locaux