

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 Émincé 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