



# Menu



## Semaine du 02 septembre au 03 septembre 2021

			Jeudi 02 septembre Melon Jambon braisé Courgettes sautées Fromage/Fruits	Vendredi 03 septembre Tomates à la Niçoise Poisson meunier/Riz Pilaf Glace
--	--	---	--	---

## Semaine du 06 septembre au 10 septembre 2021

Lundi 06 septembre <u>MENU VEGETAL</u> Concombre Omelette/Salade Fromage/Fruits	Mardi 07 septembre Betteraves Poulet/Frites Yaourt	Mercredi 08 septembre Pastèque Ventrière grillée Tomates à la Provençale Tarte	Jeudi 09 septembre Jambon de pays Steak haché/Haricots verts Fromage blanc	Vendredi 10 septembre Melon Fish and Chips Ratatouille maison Fromage/Eclair
---	---	--	---	--

## Semaine du 13 septembre au 17 septembre 2021

Lundi 13 septembre Friand Saucisse/Petits pois Petit Suisse	Mardi 14 septembre Sardine à l'huile Hachis parmentier/Salade Tropézienne	Mercredi 15 septembre Grillon Effiloché de volaille Pomme de terre au four Glace	Jeudi 16 septembre <u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Lasagnes végétariennes Salade Compote Spéculoos	Vendredi 17 septembre Tomates Mozzarella Poisson Couscous Fruits
--	--	--	---	--

## Semaine du 20 septembre au 24 septembre 2021

Lundi 20 septembre Macédoine Rôti de porc/Lentilles Yaourt	Mardi 21 septembre Melon Cordon bleu/Haricots beurre Fruits	Mercredi 22 septembre Rillettes de thon Rôti de bœuf/Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Jeudi 23 septembre Taboulé Dinde pochée/Carottes Paris-Brest	Vendredi 24 septembre <u>MENU VEGETAL</u> Melon Bruschetta/Salade Glace
---	--	--	---	---

## Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

Lundi 27 septembre Surimi Saucisse de Toulouse Haricots ½ secs Yaourt	Mardi 28 septembre <u>MENU VEGETAL</u> Œuf mayonnaise Penne à la tomate/Parmesan Fruits	Mercredi 29 septembre Melon Tartiflette/Salade Ile flottante	Jeudi 30 septembre Haricots verts à la Parisienne Filet de volaille grillé Courgettes à la tomate Compote	Vendredi 01 octobre Concombres/Tomates Calmars à la Romaine Riz au chorizo Gaufre
---	---	---	---	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.  
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81