

lundi 31 août	mardi 01 sept Betteraves et Pruneaux Fallafels à la Libanaise Boulgour aux Petits Légumes  Bûche de Chèvre  Salade de Fruits Frais, Sirop de Griottes	jeudi 03 sept La Terrine du Potager Épaule d'Agneau au Thym et Romarin Flageolets Faisselle  Poire	vendredi 04 sept Salade de Radis Croquants Filet de Poisson Sauce Duglere  Purée de Haricots Verts Millefeuille
lundi 07 sept Tomates Mozzarella Épaule de Porc Braisée  Lentilles Vertes  Buche du Pilat Quetsches au Sirop	mardi 08 sept Salade de Pomme de Terre Façon Gribiche Feuilleté aux Champignons Laitue Batavia en Vinaigrette  Fromage Frais à la Myrtille 	jeudi 10 sept Salade César Sauté de Canard, Sauce Cumberland Brocolis Le choix du Berger  Brownies au Chocolat	vendredi 11 sept Champignons à La Grecque Parmentier de Saumon  Purée de Pommes de Terre Camembert à 40%mg Raisin 
lundi 14 sept Choux Fleur, Vinaigrette à la Normande Quenelle de Volaille Blé à la Provençale  Abondance  Salade de Fruits	mardi 15 sept Salade du Pirée Œufs à la Florentine Épinards au Beurre  Brie  Crêpes au Sucre	jeudi 17 sept Feuilleté de Poisson Carbonade de Bœuf Endives Braisées et Pommes Vapeur Comte  Le choix du Primeur 	vendredi 18 sept Salade Verte, Vinaigrette à l'Abricot Duo de Poisson Coco Citron Vert  Riz Cantonais Ile Flottante
lundi 21 sept Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes Paupiette de Veau à la Bourgeoise Choux Vert en Potée Bleu de Bresse  Semoule au Lait	mardi 22 sept La Terrine du Maraîcher Chili Sin Carne Riz Pilaf  Meule de Tarantaise  Salade de Fruits 	jeudi 24 sept Salade Niçoise Épaule d'Agneau au Thym et Romarin Flageolets Petit Suisse Raisin 	vendredi 25 sept Tartare de Concombre à la Menthe Filet de Poisson Meunière,  Citron Frais  Poireaux en Compotée Tarte Pommes Rhubarbe



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

