



		jeudi 02 sept	vendredi 03 sept
		Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes  Escalope Viennoise de Volaille Haricots Beurre Brie Tarte Bourdalou	Betteraves Rouges  Brandade de Morue Purée de Pomme de Terre Abondance  Pastèque
lundi 06 sept	mardi 07 sept	jeudi 09 sept	vendredi 10 sept
Haricots Beurre Vinaigrette à l'Huile de Noix Quenelles de Volaille Riz Créole  Cantal  Pomme 	Coleslaw Tarte aux Trois Fromages Mesclun  Carré de l'Est Éclair au Chocolat	Crêpe au Champignons Steack Haché de Bœuf, Sauce Vigneronne Haricots Verts  Comté  Melon	Concombres au Yaourt, Aneth Mousse de Poisson, Sauce Marinère  Blé Nature  Ile Flottante
lundi 13 sept	mardi 14 sept	jeudi 16 sept	vendredi 17 sept
Salade Ardéchoise Paupiette de Veau à la Bourgeoise Choux Rouge à la Flamande Beaufort  Mille Feuille	Salade Garibaldi Noisettines de Légumes Secs, Sauce Égyptienne Semoule au Thé  Edam Salade d'Orange à la Cannelle	Salade César Navarin d'Agneau Printanier Purée de Pois Cassé Petits Suisses aux Fruits  Prune	Melon Filet de Poisson Sauce Homardine  Épinards au Beurre  Tarte aux Pommes 
lundi 20 sept	mardi 21 sept	jeudi 23 sept	vendredi 24 sept
Cèleri en Salade, Moutarde à l'Ancienne Curry d'Agneau Riz Madras  Buche du Pilat Brownies	Champignons à la Grecque Tarte Provençale Mesclun  Faisselle au Coulis de Fruits Rouges	Salade de Tomates Poulet Rôti  Haricots Plats Camembert  Éclair à la Vanille	Salade d'Aubergines Poêlées froides Matelotte de Poisson aux Petits Légumes  Pommes Persillées Gouda Cocktail de Fruits Rouges



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.

