



Menus scolaires



Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

FR
38 559 002
CE

Semaine 35 du 2 et 3 septembre		Semaine 36 du 6 au 10 septembre	
Lundi		6	Repas Portugais Salade de chou-carotte Poulet rôti à la portugaise (SV/VG Boulette de flageolets portugaise) Pomme de terre vapeur Fromage blanc nature Pastéi de nata Pain farine bio
		7	Taboulé Mous saka (SV/VG Moussaka aux pois chiches) Camembert de Normandie Fruit Pain farine bio
Mardi		9	Quiche lorraine (SP/SV/VG Tarte au fromage) Filet de cabillaud sauce crevettes (SV Purée de légumineuses) Courgettes sautées Cantal jeune Fruit Pain farine bio
		10	Repas VG Salade de haricots verts Tomate farcie aux lentilles du Puy Riz St Marcellin Fruit Pain farine bio
Jeudi	Repas froid Tomate croc'sel Rosbif froid sauce tartare (SV/VG Œuf dur mayonnaise) Salade de pâtes Fromage Charlotte aux fruits Pain farine bio	2	
		3	Salade de pomme de terre aux olives Filet de colin sauce échalotes (VG Haricots blancs sauce échalotes) Ratatouille Yaourt nature de Léoncel Fruit Pain farine bio
Vendredi		3	
		10	

Laitage de Léoncel
BIO

Afin de limiter les emballages et dans le cadre de la loi égalim nous vous proposons des aourt en plus gros conditionnement à servir au ramequin. De plus ces laitages sont issus de l'agriculture biologique et local.