







Du 20 au 24 septembre

**Menu**  
RESTAURANT SCOLAIRE





**Lundi**

Salade de haricots verts  
Roti de bœuf   
Choux fleurs    
Camembert  
Salade de fruits frais

**Mardi**

Surimi mayonnaise  
Escalope de porc   
Lentilles    
Eclairs au chocolat




**Mercredi**

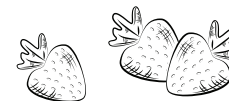
Salade verte et lardons   
Aiguillettes de poulet   
Semoule    
Yaourt ou petit suisse

**Jeudi**

Betteraves  
Poêlée de légumes   
Blé    
St Moret  
Fruit de saison


**Vendredi**

Salade de pâtes, poivrons, olives   
Dos de colin pané  
Epinard à la crème    
Crème dessert à la vanille





Du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

**Lundi**

Carottes rapées  
Gnocchis à la carbonara   
Compote 





**Mardi**

Œufs durs sauce cocktail  
Nuggets de blé  
Petits pois    
Bûche de chèvre  
Fruit de saison




**Mercredi**

Concombres   
Palette de porc à la diable  
Riz Pilaf    
Crème dessert au caramel

**Jeudi**

Terrine de campagne  
Cœur de merlu sauce citron   
Carottes    
Emmental  
Gâteau au chocolat 

**Vendredi**

Salade de tomates mozzarella  
Boulette de bœuf    
Pommes de terre roties   
Petit suisse nature sucré



**Bon  
Appetit**

**Infos**

Bio 

Fait Maison 

Local



Label Rouge 

