









MENU DE LA SEMAINE 1 DU 01 SEPTEMBRE AU 04 SEPTEMBRE 2020

Entrées	Plats Accompagnements	Laitages	Desserts	Pain
Lundi 	Tomate vinaigrette	Nuggets de poisson	Frites	Yaourt aromatisé
Mardi	Céleri vinaigrette	Hachis parmentier du chef 	Brocolis bio 	Camembert bio
Jeudi	Bettes rosmarins	Escalope de veau sauce forestière	Pommes sautées	Fromage frais sucré
Vendredi			Haricots verts	Fruit de saison
				Pain

MENU DE LA SEMAINE 2 07 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE 2020

Entrées	Plats Accompagnements	Laitages	Desserts	Pain
Lundi	Tarte aux fromages	Merlu sauce fromagère 	Blé bio au beurre 	Pôelée méridionale
Mardi	Melon	Cuisse de poulet 	Coquillettes au beurre	Julienne de légumes
Jeudi	Concombre vinaigrette 	Omelette	Riz safrané	Saint paulin
Vendredi	Filet de maquereau	Boulettes de bœuf sauce barbecue 	Semoule aux petits légumes	Yaourt à boire
				Fruit de saison
				Pain

MENU DE LA SEMAINE 3 DU 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Entrées			Menu du Italien	
Plats Accompagnements	Salade de cœur de palmier et maïs  Cordon bleu Printanière de légumes (avec pommes de terre)	Navarin de veau Riz aux petits légumes	Paupiette de veau à la milanaise Pennes aux beurre	Salade de blé au surimi vinaigrette  Pané de blé tomate mozzarella Semoule bio au beurre Ratatouille
Laitages	Fromage blanc aux fruits	Edam bio	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé ail fines herbes
Desserts	Fruit de saison	Beignet	Tiramisu	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

MENU DE LA SEMAINE 4 DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Entrées				
Plats Accompagnements	Poisson à la bordelaise Grotin de pommes de terre et choux fleurs	Escalope à la crème Petits pois Carottes	Concombres vinaigrette Omelette Blé aux petits légumes	Jambon cornichon Emincé de bœuf Frites
Laitages	Boursin	Gouda bio	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Desserts	Mille feuille	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain céréales	Pain	Pain

## MENU DE LA SEMAINE 5 DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Entrées	<b>Oeuf dur mayonnaise</b>	Tomate mozzarella	<b>Salade de pâtes surimi vinaigrette</b>	Melon jaune
Plats Accompagnements	<b>Sauté de veau au miel</b> Riz Carottes vichy bio	<b>Lasagnes aux légumes</b> Salade verte	<b>Steak haché sauce poivre</b> <b>Purée de pommes de terre et légumes verts</b>	<b>Filet de colin épices du soleil</b> <b>Boullgour aux petits légumes</b>
Laitages	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	Kiri	<b>Fromage type p'tit Louis</b>	Yaourt à boire
Desserts	<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule au lait</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cocktail de fruits</b>
Pain	<b>Pain</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)				
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)				
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie.				
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire				
Aliment issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement				

*Ces menus sont donnés à titre indicatif et tiennent compte de l'éducation au goût. Des modifications peuvent être apportées par le Chef de cuisine, si le plan alimentaire est respecté (cruautés/cruautés, cuillères/cuillères, entrées à plus de 15% de lipides / entrées à plus de 15% de lipides ...). Le respect de la saisonnalité des menus est important afin que les élèves bénéficient des qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits et légumes de saison. Les produits de saison sont moins onéreux que les autres. Cette différence peut permettre d'améliorer l'ensemble de la qualité des repas servis. Suivent l'organisation de vos productions, ces menus peuvent être adaptés. N'hésitez pas à me contacter.*