

# Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 1<sup>er</sup> SEPT.

Melon  
Crunchy de poulet ketchup   
Coquille au beurre  
Fromage blanc aux fruits

Baguette  
Petit Louis  
Ananas au sirop

MAR. 2 SEPT.

Steak haché   
Petits pois carottes tomate  
Gouda   
Nectarine

Gaufre Liegeois  
Yaourt aux fruits

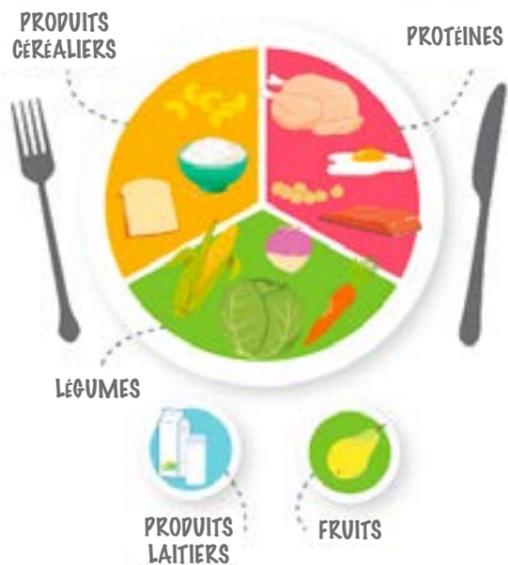
MER. 3 SEPT.

Tomate vinaigrette  
Riz cantonais végétal  
Yaourt nature au sucre de  
canne 

Beignet aux pommes  
Jus multifruit



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur  
et ils sont proposés aux responsables d'équipe  
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 4 SEPT.

Cassollette de colin   
aux épices du soleil  
Duo haricots  
verts et blanc persillée  
Croc'lait   
Tarte grillée abricot

Baguette  
Emmental  
Orange

VEN. 5 SEPT.

Concombre vinaigrette  
Boulette d'agneau  
à la provençale  
Semoule  
Petit suisse aux fruits

Pain au chocolat  
Nectarine

Les fruits  
et légumes  
de saison



# Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 8 SEPT.

Carottes rapées   
Brandade de colin   
Yaourt aux fruits

Beignet au chocolat  
Fromage blanc nature

MAR. 9 SEPT.

Blanquette de coco  
Riz à l'ancienne  
Edam   
Nectarine

Baguette  
Samos  
Fraise au sucre

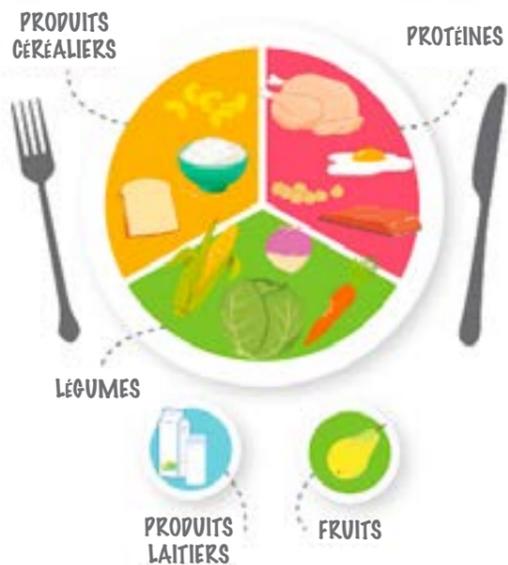
MER. 10 SEPT.

Filet de hoki pané   
aux graines de lin  
Courgettes braisées  
Camembert  
Pastèque

Gauffre liégeoise  
Yaourt à boire aux fruits



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur  
et ils sont proposés aux responsables d'équipe  
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 11 SEPT.

Batavia  
Bœuf bourguignon   
Trio de pâtes aux légumes  
Mousse au chocolat

Sablé de retz  
Yaourt nature  
Pastèque

VEN. 12 SEPT.

Salade de lentilles  
aux tomates cerises  
Roti de dinde   
sauce arlequin  
Brocolis braisés  
Fromage blanc

Baguette  
Nutella  
Compote pomme banane

Les fruits  
et légumes  
de saison



# Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 15 SEPT.

Hachis végétal  
Mélange de salade  
Saint Paulin  
Compote pomme poire 

Baguette  
Beurre-Confiture de prune  
Petit suisse nature

MAR. 16 SEPT.

Indien  
Raïta de concombre  
Poulet tikka massala   
Riz à l'indienne  
Yaourt mangue vanille

Petit beurre  
Fromage blanc vanille  
Nectarine

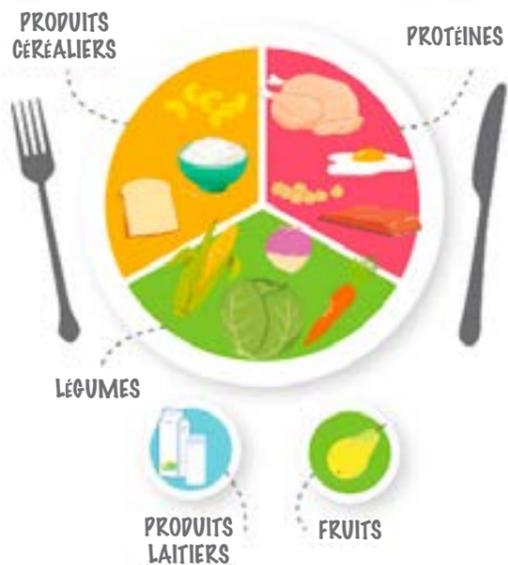
MER. 17 SEPT.

Friand au fromage  
Escalope de veau haché   
sauce normande  
Légumes maraichers  
Petit suisse aux fruits

Pain au lait  
Chocolat  
Compote pomme abricot



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur  
et ils sont proposés aux responsables d'équipe  
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 18 SEPT.

Tomates vinaigrette  
Haut de cuisse de poulet   
aux herbes de provences  
Mini penne aux épinards  
Yaourt nature  
au sucre de canne 

Baguette  
Petit louis  
Banane

VEN. 19 SEPT.

Médailon de merlu   
sauce escabèche  
Haricots verts braisés  
Rondelé   
Kiwi

Galette bretonne  
Yaourt nature

Les fruits  
et légumes  
de saison



# Au menu dans les restaurants scolaires

LUN. 22 SEPT.

Salade de concombre et radis  
 Roti de porc ketchup   
 Macaroni  
 Yaourt aux fruits

Madeleine  
 Prune

MAR. 23 SEPT.

Gourmet de colin d'alaska   
 manière  
 Blé aux petits légumes  
 Mimolette  
 Banane

Prince  
 Fromage blanc aux fruits

MER. 24 SEPT.

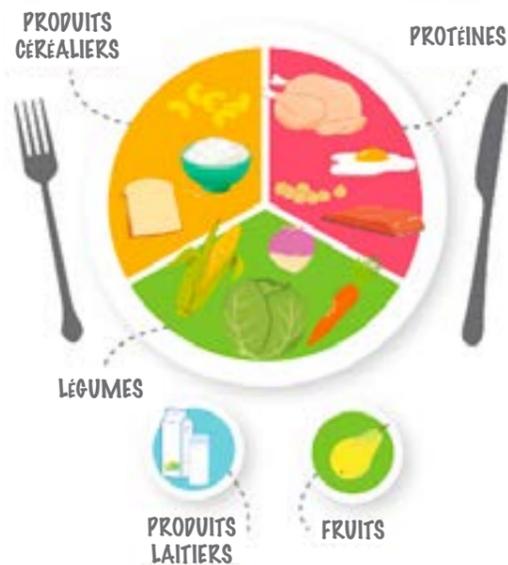
Knack de volaille   
 Purée saveurs des champs  
 Petit suisse  
 Tarte aux pommes

Baguette  
 Vache-qui-rit  
 Jus d'orange

-  Origine France
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Bleu Blanc Cœur : démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
-  Circuit court
-  Haute Valeur Environnementale
-  Label Rouge

-  Pêche durable
-  Produit certifié
-  Viande bovine française
-  Viande de porc française
-  Viande d'agneau française
-  Viande de veau française
-  Volaille française
-  Spécialité de la cuisine centrale

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 25 SEPT.

Salade de pépinette  
 Rôti de bœuf   
 sauce tartare  
 Choux fleurs au gratin  
 Raisin

Crêpe whaou chocolat  
 Yaourt nature au sucre de canne  
 Pomme

VEN. 26 SEPT.

Melon  
 Chili végétal  
 Riz aux épices  
 Fromage blanc aux fruits

Baguette  
 Nutella  
 Compote pomme mirabelle

Les fruits et légumes de saison

-  Asperge
-  Tomate
-  Patate douce
-  Fraise
-  Pomme de terre
-  Rhubarbe
-  Carotte
-  Citron