

Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Lun. 31 AOÛT

Tomate croque sel

Sandwich thon (rillette de thon maison)

Chips nature

Yaourt fraise à boire

Madeleine allégée en sucre

Baguette
Saint Moret
Purée pomme fraise

Mar. 01 SEPT

Melon

Nuggets de blé sauce ketchup

Coquillettes au beurre

Vache qui rit

Purée pomme fraise

Donuts marbré au chocolat
Fromage blanc saveur vanille

Mer. 02 SEPT

Tomate vinaigrette

Boulette de boeuf **VPF** sauce provençale

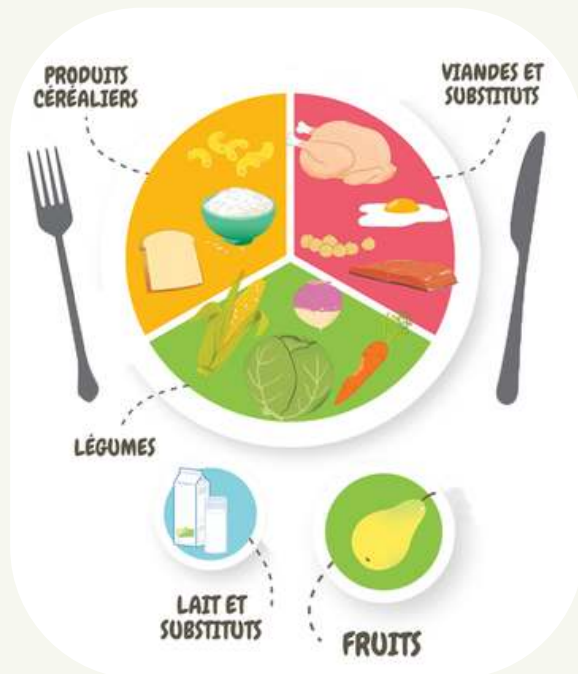
Semoule aux petits légumes

Camembert
Crème dessert chocolat

Brioche
Pâte à tartiner
Pomme



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. 03 SEPT

Oeuf dur sauce tartare

Hachis végétal (purée de pomme de terre , lentilles , sauce tomate)

Fromage blanc nature (sucre à part)
Nectarine

Coco pops céréales
Lait
Kiwi

Ven. 04 SEPT

Salade de pomme de terre

Blanquette de colin **MSC**

Haricots verts braisés

Petits suisses aux fruits

Kiwi
Baguette
Vache qui rit
Orange



MORSANG
SUR ORGE

Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Lun. 07 SEPT

Melon

Trio de pâtes aux légumes

Lentilles dijonnaise

Fromage blanc saveur vanille

Tarte aux pommes

Pain au lait
Confiture de prune
Yaourt nature sucré

Mar. 08 SEPT

Concombre vinaigrette

Roti de porc **VPF** sauce
normande

Brocolis braisés

Gouda **BIO**
Banane

Baguette
Beurre
Lait chocolaté

Mer. 09 SEPT

Tomate vinaigrette

Chili végétal

Riz aux épices

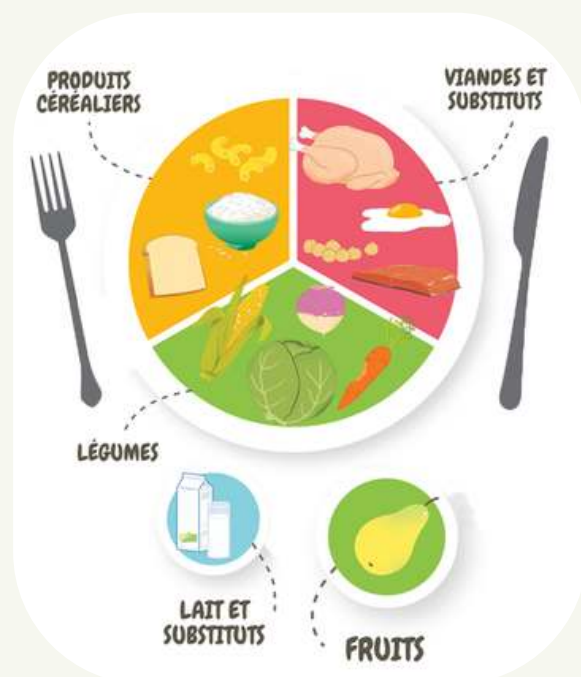
Croc'lait

Purée pomme kiwi **HVE**

Galette bretonne
Fromage blanc sucré
Poire



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. 10 SEPT

Taboulé

Pané de colin **MSC** aux
céréales

Courgettes braisés

Edam **BIO**
Orange

Pain de mie complet
Rondelé **BIO** nature
Banane

Ven. 11 SEPT

Tartinable thon/poisson

Sauté de dinde **VF** à la crème
de moutarde

Pomme noisette

Yaourt aux fruits
Nectarine

Marbré
Yaourt aux fruits



Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Lun. 14 SEPT

Carotte rapée

Boeuf bourguignon **VB**

Macaroni

Petits suisses nature (sucre à part)
Pomme

Moelleux fromage blanc
Orange

Mar. 15 SEPT

Salade de lentilles

Omelette nature

Epinard à la crème

Yaourt aux fruits

Nectarine

Baguette
Confiture d'abricot
Petits suisse nature sucré

Mer.16 SEPT

Melon

Brandade de colin **MSC**
colin,pomme de terre)

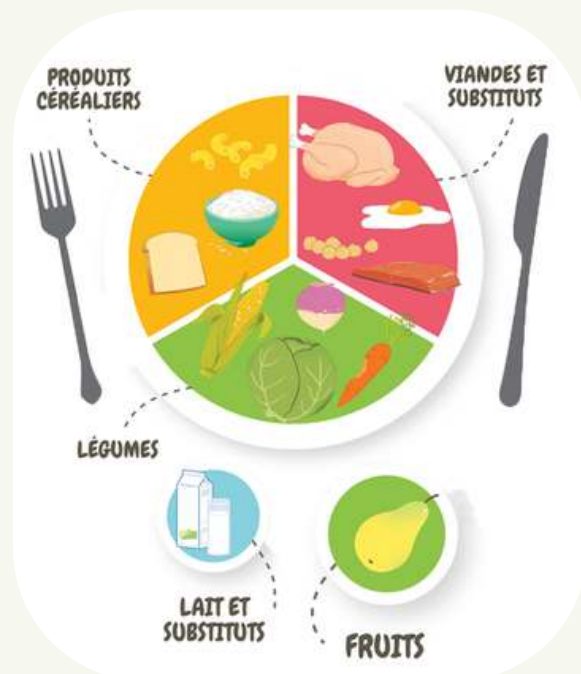
Saint paulin

Purée pomme mangue

Pain au chocolat
Lait
Kiwi



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. 17 SEPT

Betterave vinaigrette

Cordon bleu

Petits pois à la bretonne

Fromage blanc sucré

Banane

Madeleine aux pepites de chocolat
Pomme

Ven. 18 SEPT

Tomate vinaigrette

Blanquette de coco

Riz à l'ancienne

Rondelé **BIO**

Crème dessert vanille

Baguette
Croc'lait
Purée pomme coing



Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Origine Française



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental



Circuit court



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Lun. 21 SEPT

Crêpe au fromage

Galette de blé aux épinards

Duo de carottes braisées

Fromage blanc aux fruits

Orange

Baguette
Samos
Purée pomme banane

Mar. 22 SEPT

Spaghetti de carotte et courgette vinaigrette

Escalope de veau haché **VBF**
sauce comtoise 

Purée saveurs des champs

Camembert
Kiwi

Quatre quart
Petit suisse nature sucré
Nectarine

Mer. 23 SEPT

Tomate vinaigrette

Roti de bœuf sauce tartare

Duo d'haricots verts et blanc persillée

Petits suisses sucré
Millefeuille

Baguette
Petit Louis
Jus de pomme



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française

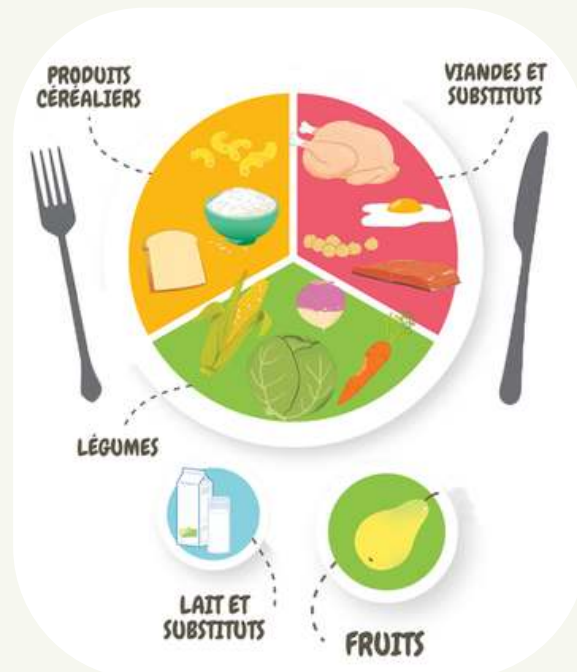


Volaille française



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. 24 SEPT

Melon

Mini penne végétal (brunoise de légumes, sauce tomate)

Mimolette

Purée pomme banane **BIO** 

Pain au lait
Chocolat
Banane

Ven. 25 SEPT

Coupelle de paté de volaille

Profillet de hoki meunière
MSC 

Gratiné de choux feurs

Yaourt nature au sucre de canne **BIO** 

Gaufre liégeoise
Lait



MORSANG
~ SUR ORGE