

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 30 septembre au vendredi 18 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p><b>SAUTÉ DE PORC</b> RÉGIONAL SAUCE COLOMBO</p> <p>Alter : <b>QUENELLE SAUCE</b> BLANCHE</p> <p><b>FRITES AU FOUR</b></p> <p><b>TOMME NOIRE IGP</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU</b> LAIT</p>	<p><b>BETTERAVES BIO</b> VINAIGRETTE</p> <p><b>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE</b> MOUTARDE</p> <p>Alter : <b>OMELETTE &amp;</b> KETCHUP</p> <p><b>FLAGEOLETS</b></p> <p><b>BRIE</b> <b>PATURAGES COMTOIS</b></p> <p><b>PRUNE</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE</b> TERRE VINAIGRETTE</p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE</b> <b>POULET FR RÔTI</b></p> <p>Alter : <b>COLIN MSC</b></p> <p><b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b> <b>CE2</b></p> <p><b>SUISSE FRUITÉ</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME</b> <b>CANNELLE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG</b> VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p><b>SAUCE CURRY POIS</b> CHICHE</p> <p><b>PENNE BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>CRÈME CAMEL</b></p>	<p><b>PÂTE EN CROÛTE</b></p> <p>Alter : <b>PAIN DE POISSON</b></p> <p><b>POISSON MSC SAUCE</b> CITRON</p> <p><b>HARICOTS BEURRE</b> PERSILLÉS</p> <p><b>YAOURT SUCRÉ</b></p> <p><b>POMME HVE</b></p>
du lundi 7 au vendredi 11 octobre	<p><b>CHOU BLANC RAPÉ</b> VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p><b>RAVIOLIS A LA VIANDE</b> SAUCE TOMATE</p> <p>Alter : <b>RAVIOLIS AU</b> FROMAGE</p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>FLAN CHOCOLAT</b></p>	<p><b>OEUF DUR SAUCE</b> MAYONNAISE</p> <p><b>PAUPIETTES DE VEAU FR</b> SAUCE MARENGO</p> <p>Alter : <b>PAUPIETTES DE</b> POISSON</p> <p><b>PURÉE DE POTIRON ET</b> <b>POMMES DE TERRE</b></p> <p><b>TOMME GRISE</b></p> <p><b>RAISIN BLANC</b></p>	<p><b>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</b></p> <p><b>BOULETTES D'AGNEAU A</b> L'INDIENNE</p> <p>Alter : <b>FALAFEL A</b> L'INDIENNE</p> <p><b>CAROTTES VAPEUR</b></p> <p><b>YAOURT LOCAL</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>TOMATES VINAIGRETTE AU</b> BASILIC</p> <p><b>BOLOGNAISE DE HARICOTS</b> ROUGES</p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO LOCAL</b></p> <p><b>YAOURT AROMATISÉ</b> LOCAL</p>	<p><b>ENDIVES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>COLIN MSC SAUCE</b> LOMBARDE</p> <p><b>COURGETTES BÉCHAMEL</b></p> <p><b>COMTÉ IGP</b></p> <p><b>CAKE DU CHEF PÉPITES DE</b> <b>CHOCOLAT (FARINE BIO)</b></p>
du lundi 14 au vendredi 18 octobre	<p><b>SALADE VERTE</b> VINAIGRETTE</p> <p><b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b></p> <p>Alter : <b>SAUCISSE VÉGÉTALE</b></p> <p><b>HARICOTS BLANCS</b> CASSOULET</p> <p><b>ST MORET BIO</b></p> <p><b>LIEGEOIS VANILLE</b></p>	<p><b>CERVELAS &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : <b>SURIMI &amp;</b> <b>CORNICHONS</b></p> <p><b>FILET DE POULET SAUCE</b> COMTOISE</p> <p>Alter : <b>QUENELLE SAUCE</b> COMTOISE</p> <p><b>POMMES DE TERRE &amp;</b> <b>BROCOLIS</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>POMME HVE</b></p>	<p><b>COLESLAW</b></p> <p><b>COLIN MSC SAUCE CITRON</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>STREET FOOD - GOOD</b> <b>FOOD !</b></p> <p><b>TOMATES</b></p> <p><b>BURGER AU PANÉ</b> <b>FROMAGER &amp; KETCHUP</b> <b>MAISON</b></p> <p><b>POTATOES</b></p> <p><b>TOASTINETTE CHEDDAR</b></p> <p><b>DONUTS</b></p>	<p><b>SALADE DE CHOU BLANC</b> MIMOLETTE</p> <p><b>BOLOGNAISE DE BOEUF</b> VBF</p> <p>Alter : <b>BOLOGNAISE DE</b> LÉGUMES</p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC COULIS</b> <b>FRUITS ROUGES</b></p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api