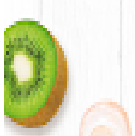


# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 2 au vendredi 27 septembre 2024



api



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 2 au vendredi 6 septembre	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>SIROP D'ACCUEIL</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS PROVENÇAL ET EMMENTAL BIO</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>PRUNE</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC &amp; CIBOULETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>Alter : COLIN MSC FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MÉLANGE DE TORSADES BIO &amp; TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISES</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>BOULETTES AU BOEUF SAUCE CURRY</p> <p>Alter : FALAFELS SAUCE CURRY</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF AU CHOCOLAT (FARINE BIO)</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS &amp; CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>PÊCHE</p>
du lundi 9 au vendredi 13 septembre	<p>TABOULÉ BIO À LA MENTHE</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU SAUCE ROMARIN</p> <p>Alter : PAUPIETTE DE POISSON SAUCE ROMARIN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>CARREMENBON PATURAGES COMTOIS</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 SAUCE COCKTAIL</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ LOCAL</p> <p>MELON</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU MIEL</p> <p>Alter : OMELETTE DU CHEF</p> <p>COURGETTES PERSILLÉES</p> <p>EDAM BIO</p> <p>RAISIN BLANC</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE BASQUAISE</p> <p>COEUR DE BLÉ</p> <p>ST PAULIN</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>SAUTÉ DE PORC FR RÉGIONAL SAUCE CRÈME</p> <p>Alter : GALETTE AU FROMAGE</p> <p>BROCOLIS A L'AIL</p> <p>COULOMMIERS PATURAGES COMTOIS</p> <p>GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)</p>
du lundi 16 au vendredi 20 septembre	<p>JOURNÉE NATIONALE DU MEXIQUE</p> <p>"C'EST TOI LE CHEF !"</p> <p>PICA DE GALO</p> <p>TACOS MEXICAINS AUX OEUFS</p> <p>CHEDDAR</p> <p>RIZ AU LAIT DU CHEF</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>POMME HVE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET AU JUS</p> <p>Alter : MOULES SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>Alter : COLIN MSC A LA BORDELAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>PRUNE</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>POISSON BLANC MSC &amp; CITRON</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (FARINE BIO)</p>
du lundi 23 au vendredi 27 septembre	<p>SALADES DE PERLES TOMATES MAIS VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL BIO SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>BROCOLIS PERSILLÉS</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC A LA PROVENÇALE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>BEIGNET CHOCO-NOISETTE</p>	<p>BOULETTES AU BOEUF &amp; MERGUEZ</p> <p>Alter : FALAFELS ET SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>SAINT MORET BIO</p> <p>RAISIN BLANC</p>	<p>ON SE MET AU VERT</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>LASAGNES ÉPINARDS &amp; RICOTTA</p> <p>VERRE DE LAIT BIO À LA MENTHE</p> <p>KIWI BIO</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable