




















# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

02 51 87 55 71

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<b>Entrée</b> 	<b>MENU DE RENTREE</b> Melon	Taboulé	Salade de choux 	Tomate Mozzarella
<b>Plat principal</b> 	<b>Pâtes à la bolognaise</b> 	Paupiette Petits pois	Poisson frais Riz Sauce Aurore 	Noix de joue de porc Gratin courgettes- pommes de terre 
<b>Dessert</b> 	Velouté fruit	Fromage blanc	Fruit de saison	Clafouti aux poires 

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<b>Entrée</b> 	Concombre 	Pain de thon 	Pastèque	<b>MENU BIO</b> Radis Pain bio - beurre
<b>Plat principal</b> 	Chipolata Semoule Ratatouille 	Jambon grillé Moquette 	Emincé de poulet Pommes de terre sautées 	Sauté de porc bio - Choux fleur bio 
<b>Dessert</b> 	Glace	Flambi	Tarte aux pommes 	Fromage bio

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>Entrée</b> 	Cervelas Pain - beurre	Betteraves 	Friand au fromage	<b>MENU "ça commence par un C"</b> Carottes-céléri 
<b>Plat principal</b> 	Rôti de porc Poêlée de légumes 	Chausson à la tomate Pâtes	Poisson frais Blé Sauce citron 	Couscous 
<b>Dessert</b> 	Flan à la vanille 	Glace	Banane	Crème au chocolat 



Les menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des marchandises  
Ce logo indique un plat préparé avec amour par Isabelle : du fait maison !