































MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre
Lundi	 Taboulé Escalope de dinde panée Haricots verts Yaourt	 Betteraves rouges  Pâtes Bolo veggie  Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Chipolatas  Semoule  Crème vanille 
Mardi	 Pâté de campagne Paupiette de veau, sauce persillé Petits-pois-carottes Fruit 	 Maïs-thon Cordon bleu Gratin de courgettes  Kiri Smoothie aux fruits	 Œuf mayonaise Moussaka veggie Emmental  Compote 
Jeudi	 Melon Boulettes à la tomate Printanière de légumes Camembert  Yaourt 	 Céleri remoulade Jambon grillé Pomme de terre Tex Mex Yaourt 	 Tomates vinaigrette  Rôti de dinde aux champignons Haricots beurre Yaourt
Vendredi	 Concombre vinaigrette Poisson frais, beurre blanc  Riz de camargue  Fruit	 Pastèque Poisson frais, sauce crevette Carottes Vichy  Glace	 Surimi Moules de bouchot à l'Espagnole Frites Fruit 

Repas préparés sur place, présence éventuelle de gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit fermier



Indication d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche durable



Label Rouge



Viande origine France



Agriculture Biologique



Origine Bretagne