

RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE SEPTEMBRE 2023



LUNDI

MARDI

JEUDI 01

VENDREDI 02

LUNDI 04

Courgettes Râpées *
Feuilleté au fromage
Duo de chou
Compote

MARDI 05

Taboulé
Sauté de Porc
Carottes sautées *
Cantal AOP *
Pastèque *

JEUDI 07

Concombre *
Hachis parmentier
Fromage Blanc *

VENDREDI 08

Salade Verte *
Escalope de dinde coco curry
Semoule de blé dur
Emmental *
Melon jaune *

LUNDI 11

Carottes Râpées *
Poulet rôti
Pâtes
Cantal AOP *
Pomme *

MARDI 12

Macédoine de légumes
Rôti de Boeuf
Ratatouille *
Crème dessert vanille

JEUDI 14

Salade de tomate *
Galette de Quinoa
Courgette sautées *
Yaourt Nature

VENDREDI 15

Haricot vert en salade *
Hoki pané
Riz à la tomate
Emmental *
Ananas frais *

LUNDI 18

Salade de Saison *
Kebab de volaille rôtie
Pomme noisette
Bûche de Chèvre *
Raisin *

MARDI 19

Salade de pois chiches
Croustillant fromager
Légume provençal *
Glace

JEUDI 21

Betterave rouge *
Steak haché
Brocolis
Gâteau à l'orange

VENDREDI 22

Concombre / Maïs *
Sauté d'agneau
Blé
Comté AOP *
Banane *

LUNDI 25

Chou blanc au sésame *
Filet de poulet grillé
Purée
Brie de Meaux *
Melon *

MARDI 26

Trio de légumes râpées *
Sauté de Boeuf à la tomate
Boulgour
Yaourt Nature *

JEUDI 28

Salade Tomate/Concombre *
Saucisse
Haricot blanc
Mousse chocolat

VENDREDI 29

Tarte fine aux poireaux
Tortilla Maïs /Oignons
Carottes à la crème
Salade de fruit *

!

BON APPÉTIT !



codage : **BIO** : **FAIT MAISON**

LOCAL

(48) : de Lozère

* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Bioccoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.