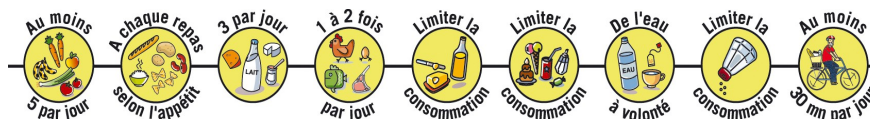


MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE 2020



	Du 31 août au 4 sept 2019	Du 7 au 11 septembre 2020	Du 14 au 18 septembre 2020	Du 21 au 25 septembre 2020	Du 28 sept au 2 octobre 2020
LUNDI	<p>bœuf à la gardiane</p> <p>gros coudes au beurre</p> <p>tome blanche</p> <p>fruit de saison</p>	<p>steack haché</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>fromage blanc aux fruits</p>	<p>boules de bœuf au jus</p> <p>pomme purée</p> <p>cantal</p> <p>fruit de saison</p>	<p>filet de poulet rôti</p> <p>coquillettes au beurre</p> <p>tome blanche</p> <p>fruit de saison</p>
MARDI	<p>lentilles en salade</p> <p>tomate farcie</p> <p>petits suisses</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Doré de hoki meunière</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Yaourt nature Haute-Loire</p>	<p>blanquette de veau</p> <p>pomme de terre vapeur</p> <p>goudoulet vache</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>salade de haricots verts</p> <p>tortellinis ricotta épinards au gratin</p> <p>fourme d'Yssingeaux</p> <p>fruit de saison</p>	<p>tomate farcie</p> <p>riz pilaf</p> <p>petits suisses aux fruits</p> <p>fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>salade crétoise (pomme de terre, haricot vert œuf dur et thon)</p> <p>tome de Savoie et fruit</p>	<p>goulasch hongroise</p> <p>purée de panais</p> <p>emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>quiche à l'emmental</p> <p>Poulet rôti</p> <p>cocos plats au jus</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>filet de colin sce citron</p> <p>courgettes sautées</p> <p>brie</p> <p>fruit de saison</p>	<p>œufs brouillés à la portugaise</p> <p>ébly à la mirepoix</p> <p>tome de Savoie</p> <p>fruit de saison</p>
JEUDI	<p>rosette cornichon (porc)</p> <p>filet de colin bordelaise</p> <p>ratatouille</p> <p>fromage blanc aux fruits</p>	<p>filet de poulet rôti</p> <p>pommes de terre boulangère</p> <p>tome de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>tomates en salade</p> <p>dos de cabillaud grenobloise</p> <p>carottes persillées</p> <p>yaourt nature Haute-loire</p>	<p>rôti de bœuf</p> <p>purée de potiron</p> <p>emmental</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Jambonnette (porc)</p> <p>filet de cabillaud bordelaise</p> <p>haricots verts persillés</p> <p>fromage blanc</p>
VENDREDI	<p>salade verte à l'emmental</p> <p>poulet rôti</p> <p>coco plats à la tomate</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Épinards béchamel et croûtons</p> <p>St Nectaire</p> <p>éclair au chocolat</p>	<p>chaudron de dinde renaissance</p> <p>légumineuse du Velay</p> <p>faiselle</p> <p>tarte myrtille</p>	<p>betteraves lanière en salade</p> <p>Filet de saumon à l'oseille</p> <p>riz pilaf</p> <p>yaourt nature Haute-loire</p>	<p>salade verte leerdamer</p> <p>poulet rôti Haute-Loire</p> <p>côtes de blettes provençale</p> <p>crème dessert vanille</p>

VBF : Viande de Bœuf Française – origine certifiée – veau origine France (Décret 17/12/2002)

* DENRÉES PROVENANT DE L'AGRICULTURE LOCALE. POISSON, PORC



FR
43.018.007
CE