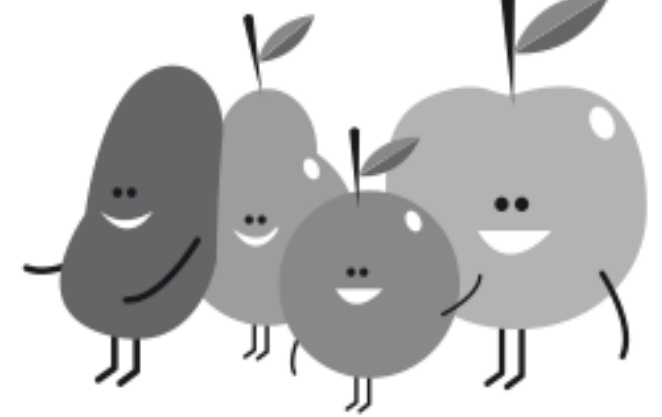


# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 26/09 au vendredi 30/09/2022

| Date            | Lundi 26/09                       | Mardi 27/09           | Mercredi 28/09          | Jeudi 29/09            | Vendredi 30/09  |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|---|
| Entrée          | Salade composée                   | Saucisson à l'ail     | Nem avec salade verte   | Betteraves rouges      | Salade périgourdine (croutons + dés de jambon de dinde) |
| Plat principal  | Carbonara aux lardons de volaille | Paupiette de veau     | Sauté de dinde au curry | Steak fromager         | Filet de poisson meunière                               |
| Légumes         | Pâtes au fromage                  | Haricots verts        | Riz cantonnais          | Chou-fleur à la crème  | Épinards / riz  |
| Produit laitier |                                   | Brie                  | Yaourt                  |                        | Babybel   |
| Dessert         | Compote + biscuit                 | Fruit de saison       | Litchis                 | Île flottante          | Yaourt  |
| Goûter          | Yaourt / fruit                    | Pain au lait / banane | Pain confiture          | Jus de fruit / biscuit | Compote / biscuit                                       |



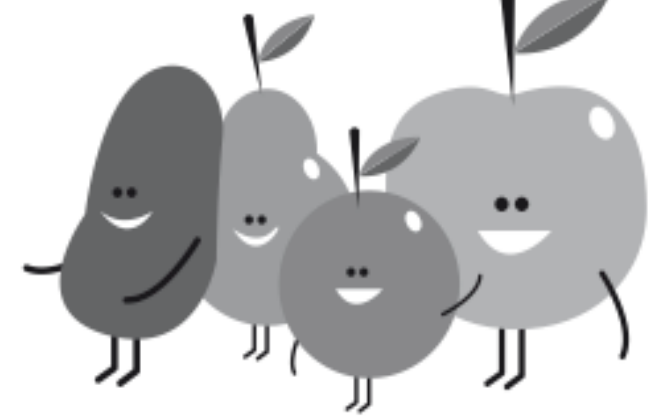
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 03/10 au vendredi 07/10/2022

| Date            | Lundi 03/10              | Mardi 04/10        | Mercredi 05/10                | Jeudi 06/10            | Vendredi 07/10                   |
|-----------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Entrée          | Salade verte             | Tomates mozzarella | Macédoine de légumes          | Céleri rémoulade       | Saucisson sec                    |
| Plat principal  | Raviolis végétaux        | Rôti de veau       | Paëlla au poulet              | Rôti de dinde          | Filet de poisson à la provençale |
| Légumes         |                          | Haricots beurre    |                               | Petits pois / carottes | Tortis                           |
| Produit laitier | Vache qui rit            |                    | Fromage des Pyrénées          | Camembert              | Kiri                             |
| Dessert         | Pomme cuite au sirop     | Yaourt aux fruits  | Fruits de saison              | Cocktail de fruits     | Brownie                          |
| Goûter          | Lait chocolaté / biscuit | Pain / fromage     | Jus de fruits / quatre quarts | Banane / lait          | Madeleine / fruits               |



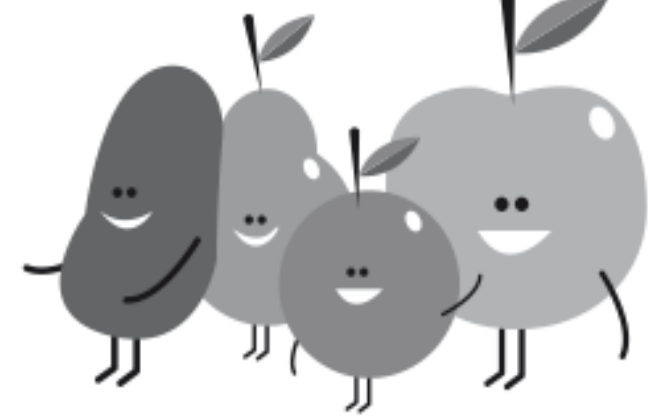
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 10/10 au vendredi 14/10/2022

| Date            | Lundi 10/10          | Mardi 11/10          | Mercredi 12/10  | Jeudi 13/10       | Vendredi 14/10         |
|-----------------|----------------------|----------------------|-----------------|-------------------|------------------------|
| Entrée          | Œuf mayonnaise       | Concombre à la crème | Carottes râpées | Maïs              | Mousse de canard       |
| Plat principal  | Nuggets de poulet    | Rôti de bœuf         | Hamburger       | Galette végétale  | Filet de poisson blanc |
| Légumes         | Brocolis             | Pommes sautées       | Frites          | Purée             | Pipérade               |
| Produit laitier | Petit Brun           | Yaourt bio           |                 | Carré frais       |                        |
| Dessert         | Fruits de saison     | Fruits au sirop      | Flan            | Fruit             | Riz au lait            |
| Goûter          | Barre céréales / jus | Yaourt / sablé       | Pain / fromage  | Compote / biscuit | Jus / quatre quarts    |



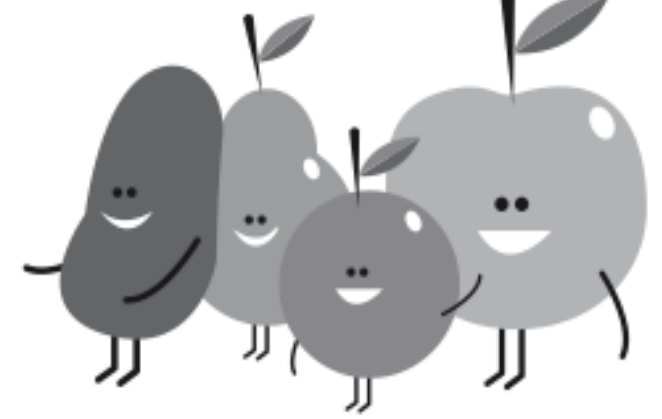
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 17/10 au vendredi 21/10/2022

| Date            | Lundi 17/10          | Mardi 18/10            | Mercredi 19/10         | Jeudi 20/10                      | Vendredi 21/10        |
|-----------------|----------------------|------------------------|------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Entrée          | Macédoine de légumes | Betteraves rouges      | Salade verte au surimi | Rillettes de volaille            | Taboulé               |
| Plat principal  | Tartiflette          | Pilons de poulet       | Blanquette de veau     | Filet de poisson sauce Dieppoise | Boulette végétale     |
| Légumes         | Salade verte         | Printanière de légumes | Riz                    | Brocolis à la crème              | Haricots verts        |
| Produit laitier |                      | Camembert              | Mimolette              |                                  | Gouda                 |
| Dessert         | Fruits de saison     | Compote                | Coupelle arlequin      | Ananas au sirop                  | Fruit de saison       |
| Goûter          | Compote / biscuit    | Pain au chocolat       | Fruit / biscuit        | Pain perdu + cassonade           | Barre céréales / lait |



← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

