

# RESTAURATION SCOLAIRE

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1 au 5 septembre</b>		Emincé de volaille façon fajitas Riz Camembert <b>BIO</b> Gélifié chocolat	Crêpe au fromage Fricassée de porc aux champignons Haricots verts <b>BIO</b> Petit moulé nature	Melon Parmentier de lentilles Compote de pomme <b>BIO</b>
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 7 au 11 septembre</b>	Sauté de porc braisé Ratatouille Petit fruité <b>BIO</b> Moelleux maison aux fruits rouges	Pastèque Tarte au fromage Frites haricots verts Yaourt aromatisé vanille <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Vinaigrette Coquillettes au jambon Fruit	Saucisson à l'ail fumé Colin meunière Courgettes <b>BIO</b> Fromage bûchette
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 14 au 18 septembre</b>	Cordon bleu de volaille Haricots verts <b>BIO</b> Pont L'Evêque Coupelle pomme	Œuf dur mayonnaise Chou-fleur et pommes de terre en gratin Yaourt sucré <b>BIO</b> Fruit	Crudités <b>BIO</b> vinaigrette Roti de bœuf Frites Carotte Mousse au chocolat	Salade verte Brandade de poisson Yaourt brassé aux fruits <b>BIO</b>
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 21 au 25 septembre</b>	Salade de pâtes multicolores Poisson pané Purée <b>BIO</b> Yaourt aux fruits de la Ferme du Coudroy	Betteraves <b>BIO</b> Vinaigrette Potée de lentilles au jambon Fruit	Lasagne Bolognaise Gouda Yaourt aromatisé vanille <b>BIO</b>	Rôti de porc sauce brune Spaetzle IGP Pavé demi sel Moelleux maison pomme cannelle
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 28 septembre au 2 octobre</b>	Betteraves <b>BIO</b> Poulet rôti Pommes sautées Compote de pomme	Riz cantonais Camembert <b>BIO</b> Madeleine	Crudités <b>BIO</b> vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Fruit	Colin meunière Courgettes <b>BIO</b> Petit moulé nature Crêpe au chocolat