










**SEPTEMBRE - S 35**

Toute l'équipe de la Restauration Scolaire vous souhaite la bienvenue pour cette rentrée scolaire

Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août	Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
Vacances	Vacances	Vacances	Carottes Râpées 	Tomates  Mimolette
Vacances	Vacances	Vacances	Filet de dinde Riz Créole 	Poisson sauce aux moules Choux-Fleurs 
Vacances	Vacances	Vacances	Comté  Fruit	St Nectaire (AOP) Yaourt  



Local



Agriculture Biologique



















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE - S 36

Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Salade de blé / tomates 	Melon	Radis /  beurre	Macédoine à l'orange 	Concombre à la crème 
Hampe de bœuf Haricots beurre	Cuisse de poulet  Semoule 	Poisson sauce crème Carottes 	Omelette fromage Pommes de terre rôties Salade  	Rôti de porc Purée de brocolis 
Brie Pommes  	Tome Blanche Entremet 	Chèvre Salade de fruits frais	Lacté caramel Bananes  	Camembert  Quatre quarts maison



Local



Agriculture Biologique


















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE - S 37

Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
Tomates ciboulette 	Taboulé 	Courgettes râpées 	Salade de gésiers	Betteraves aux pommes  
Jambon fumé Haricots blancs 	Émincé de poulet Ratatouille 	Rôti de veau Riz 	Poisson beurre rouge Boulgour 	Oeufs durs en sauce Bouchées aux épinards 
Emmental Fromage blanc 	Fromage Fruit 	Fromage  Entremet	Tome blanche Compote	Lacté Fruit  



Local



Agriculture Biologique

















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE - S 38

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Riz à la strasbourgeoise 	Melon	Oeufs durs en salade 	Tomates  Fêta	Flan de légumes 
Sauté de porc Haricots verts	Pâtes  Bolognaise Salade	Lentilles Pommes cuites  	Poisson en sauce Pommes vapeur 	Bœuf bourguignon Carottes 
Morbier Fruit 	Pyrénées Crème dessert 	Fromage Fruit  	Saint Paulin Iles flottantes	Lacté Fruit 



Local



Agriculture Biologique












Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE - S 39

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Piémontaise	Céleri St Moret	Salade aux 3 fromages	Salade d'ananas  	Melon
Sot-l'y-laisse de dinde Fondue de tomates	Brochettes de dinde Petits pois	Rôti de bœuf Poêlée de courgettes 	Quiche au fromage Riz aromatisé  	Poisson meunière Purée de carottes 
Édam Fruit 	Tome Grise Entremet	Riz au lait Fruit 	Yaourt Biscuit  	Fromage Flan pâtissier 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.