



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE – SEPTEMBRE 2024

<p>02</p> <p>Concombre Steak de dinde Haricots verts <b>Yaourt Bio</b></p>	<p>03</p> <p>Betteraves Lasagne bolognaise (bœuf) Salade Pâtisserie</p>		<p>05</p> <p>Salade de perle, surimi Rôti de porc Courgette à la tomate <b>Fromage bio</b> <b>Fruit Bio</b></p>	<p>06</p> <p>Salade de tomates Pané végétal Coquille au fromage Crème anglaise / biscuit Menu végétal</p>
<p>09</p> <p>Haricots verts en salade Saucisse (porc) Lentilles Fromage Fruit</p>	<p>10</p> <p>Salade piémontaise (dinde) Aiguillette de poulet à la crème Petit pois Pâtisserie</p>	<p>C'EST LA RENTREE</p>	<p>12</p> <p>Macédoine de légumes Omelette PDT Salade Fromage blanc Menu végétal</p>	<p>13</p> <p>Pizza Filet de cabillaud sauce Normande Épinard <b>Fruit bio</b></p>
<p>16</p> <p><b>Œuf bio</b> mayonnaise Rôti de dinde Choux fleur béchamel Ananas au sirop</p>	<p>17</p> <p>Saucisson sec (porc) <b>Couscous bio</b> <b>Et légumes frais</b> Pâtisserie Plat végétal</p>		<p>19</p> <p>Feuilleté au fromage <b>Colombo de porc bio</b> <b>Riz bio</b> Fruit</p>	<p>20</p> <p>Carottes râpées Brandade de morue Salade <b>Yaourt bio</b></p>
<p>23</p> <p>Tomates en salade Sauté de veau marenge PDT vapeur Fromage <b>Fruit bio</b></p>	<p>24</p> <p>Salade vertes, fromage, Croustons, noix Hachis parmentier Végétal <b>Yaourt bio</b> Menu végétal</p>		<p>26</p> <p>Tomate, concombre Émincé de dinde Carottes vichy Fromage Gâteau au chocolat</p>	<p>27</p> <p>Salade de riz Poisson du jour Farfalles Crème dessert</p>
<p>30</p> <p>Salade d'endive et noix Palette à la diable (porc) Purée Fromage Fruit</p>		