



Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 2 au 8 septembre 2019

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre 	RENTREE Salade verte et œuf dur	<i>Repas veggie</i> Salade de tomate bio 	Radis râpés vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées persillées
Plat 	Raviolis bolognaises avec fromage râpé	<i>Nuggets de blé</i>	Poulet rôti	Paupiette de veau	Filet de cabillaud au beurre blanc
Accompagnement 	/	<i>Haricots beurre persillés</i>	Purée nature	Gratin de brocolis bio 	Riz safrané
Laitages 	Crème de gruyère	<i>Yaourt nature</i>	Camembert	Petit suisse aromatisé aux fruits	Comté
Dessert 	Compote de pomme bio 	<i>Galettes bretonnes</i>	Fruit frais bio 	Fruit frais	Mousse au chocolat
Goûter 	Pain au chocolat Fruit frais	Pain Kiri Fruit frais	Pain de mie (Pierrefitte : pain) Pâte à tartiner Jus de pomme	Pain/beurre confiture yaourt à boire	Quatre quart Fruit frais

C:\Users\smathieu\Desktop\Menus été-sept. 2019\MI-menus scolaires¢res-septembre 2019.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toutes l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas **1 fois par semaine** à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 9 au 15 septembre 2019

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre 	Salade de betteraves bio 	Concombre ciboulette	Thon et maïs	Salade verte bio 	Pastèque
Plat 	Escalope de poulet à la crème	Filet de colin meunière citron	Boulettes d'agneau	Sauté de bœuf 	Filet de merlu sauce au citron
Accompagnement 	Petits pois	Purée d'épinards	Duo chou-fleur et romanesco	Spaghettis bio 	Beignets de courgettes
Laitages 	Fromage blanc	Tomme des Pyrénées	Bûche du pilât	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé nature
Dessert 	Fruit frais	Coupelle ananas au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais	Chou vanille
Goûter 	Frosties Lait nature	Pain/beurre confiture Fruit frais	Gaufre Yaourt à boire	Pain de campagne (Pierrefitte : pain) Crème de gruyère Jus de pomme	Pain/beurre Miel Fruit frais

C:\Users\smathieu\Desktop\Menus été-sept. 2019\W1-menus scolaires¢res-septembre 2019.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toutes l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas **1 fois par semaine** à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances à tous les enfants des centres de loisirs.



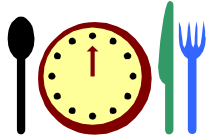
Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 16 au 22 septembre 2019



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre 	Pizza tomate et fromage bio 	Salade cole-slaw	<i>Repas veggie</i> <i>Salade verte et croûtons</i>	Salade de tomate ciboulette	Taboulé à la menthe
Plat 	Sauté de veau à l'ancienne (origine UE)	Brochette de volaille	<i>Omelette au fromage</i>	Rôti de porc sauce moutarde <i>Sp : rôti dinde</i>	Filet de hocky à l'oseille
Accompagnement 	Carottes	Riz Bio 	<i>Blé et rata-touille</i>	Frites	Julienne de légumes
Laitages 	Fromage blanc vanillé bio 	Chamois d'or	<i>Yaourt nature</i>	Coulommiers	St Bricet
Dessert 	Fruit frais	Compote pomme fraise	<i>Fruit frais bio</i> 	Glace	Fruit frais
Goûter 	Quatre quart Lait nature	Baguette viennoise (Pierrefitte : pain) Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Tartare nature Jus d'orange	Chausson aux pommes Fruit frais	Pain/beurre Confiture Lait nature

C:\Users\smathieu\Desktop\Menus été-sept. 2019\MI-menus scolaires¢res-septembre. 2019.doc

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toutes l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas **1 fois par semaine** à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances à tous les enfants des centres de loisirs.

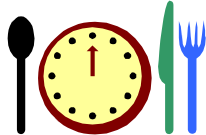


Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne



Semaine du 23 au 29 septembre 2019

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Hors d'œuvre 	Salade de pâtes au basilic	Salade verte bio 	Avocat et tomate	Œuf dur bio mayonnaise 	Concombre et maïs
Plat 	Steak haché sauce Bercy 	Parmentier de poisson	Poulet basquaise	Sauté d'agneau	Pépites de poisson / citron
Accompagnement 	Haricots verts bio extra-fins persillés 	/	Riz	Haricots blancs	Duo de courgettes à l'ail
Laitages 	Emmental	Chèvre frais	Petit suisse	Tomme de Savoie	Yaourt aromatisé
Dessert 	Fruit frais	Pêche au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais	Madeleine
Goûter 	Pain au chocolat Yaourt à boire	Pain / beurre confiture Fruit frais	Roulé à la fraise Lait nature	Pain /beurre chocolat Jus d'ananas	Pain de mie (Pierrefitte : pain) Crème de gruyère Fruit frais

C:\Users\smathieu\Desktop\Menus été-sept. 2019\MI-menus scolaires¢res-septembre 2019.doc

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toutes l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas **1 fois par semaine** à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances à tous les enfants des centres de loisirs.