



MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE



Du 3 au 7 Septembre

Du 10 au 14 Septembre

Du 17 au 21 Septembre

Du 24 au 28 Septembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>CEST PAS FÉLÉ</p> <p>Limnade Melon</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème champignons</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Cantal</p> <p>Crousti pomme vanille et brisure de spéculoos</p>	<p>Radis roses sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Macaronade de porc</p> <p>Poêlée Méridionale <i>(carotte, courgette, pois chiche, poivrons)</i></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau à la cerise du chef</p>	<p>Salade de betterave vinaigrette à la moutarde</p> <p>Bœuf tomat'olive</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Marmite de colin sauce crème</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p>
<p>Pastèque</p> <p>Roti de dinde sauce cheese'mental</p> <p>Mélange 5 Céréales</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>VOYAGE EN Italie <i>Salade de courgettes, tomates, mozzarella et vinaigrette basilic</i></p> <p><i>Pâtes à la Romaine (Penne, champignon, dinde, emmental, petit pois)</i></p> <p><i>Plat complet</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pavé de merlu sauce champignons</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Délice chèvre</p> <p>Fruit</p>
<p>Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Mijoté de dinde sauce olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre sauce fromage blanc</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes et poires du chef</p>	<p>Méli mélo tomate, maïs, courgette vinaigrette balsamique</p> <p>Roti de veau au romarin</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt sucré de la fromagerie Maurice</p> <p>***Les pas pareilles*** Gâteau chocolat et poire du chef</p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>Plat complet</p> <p>Tomme noire</p> <p>Lacté vanille nappé caramel</p>
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de bœuf sauce marengo</p> <p>Duo de carottes à la tomate et au basilic</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Riz au lait du chef</p>	<p>Salade de riz composée <i>(maïs, poivrons, olives, tomates)</i></p> <p>Croque Monsieur au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Coquillettes à la carbonara</p> <p>Plat complet</p> <p>Buche chèvre</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade de haricots verts, échalote et persil</p> <p>Filet de lieu sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

