

|   | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|--|--|--|---|
| <b>Semaine du 19 au 23 septembre 2022</b> | Piémontaise<br>Lasagnes du potager<br>Fruit    | Salade du chef<br>Sauté de porc à l'ail<br>Blé parfumé<br>Crème dessert  | Pamplemousse<br>Escalope de dinde forestière <br>Purée de carottes <br>Fruit  | Pastèque<br>Pêche du Guil <br>Poêlée bretonne<br>Mille-feuilles   | Quiche au thon<br>Spicy de poulet <br>Petits pois <br>Fruit  |
| <b>Semaine du 26 au 30 septembre 2022</b> | Macédoine<br>Saucisse Hénaff <br>Lentilles mijotées<br>Fruit cru  | Salade coleslaw<br>Sauté de porc <br>Poêlée asiatique<br>Kiri<br>Tarte aux pommes  | Salade aux noix <br>Pizza Jambon fromage<br>Pêche au sirop   | Piémontaise mayonnaise<br>Pêche du Guil <br>Fondue de poireaux <br>Crème dessert | Carottes râpées <br>Ravioli ricotta épinard<br>Banane chocolat   |

MENU DE  
SEPTEMBRE (Partie2)  
RESTAURANT  
SCOLAIRE

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française ( décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 ).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension