

LUNDI 07/09

HARICOTS VERT ET MAIS
VINAIGRETTE  

OU BRISURES DE CHOUX FLEURS
BIO AUX OEUFS     

OU SALADE VERTE   

SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE
 

SEMOULE COUSCOUS 

BUCHE DU PILAT   

OU YAOURT AROME 

FRUIT FRAIS 

MARDI 08/09

repas végétarien

TERRINE DE POISSON

OU SALADE VERTE   

OMELETTE SAUCE TOMATE

POELLÉE DE LÉGUMES 

TOMME D'AUVERGNE  

OU YAOURT NATURE SUCRÉ 

FRUITS FRAIS 

JEUDI 10/09

RONDELLES DE TOMATES 

OU SALADE D'ENDIVE A LA
FOURME    

OU SALADE VERTE   

FILET DE COLIN À LA BORDELAISE


AUBERGINES À LA PROVENÇALE  

EMMENTAL 

OU YAOURT FRUIT MIXÉ BIO  

CAKE A LA BANANE  

VENDREDI 11/09

COEUR DE PALMIER MAÏS 

OU BETTERAVE OEUF MAIS  

OU SALADE VERTE   

PAUPIETTE DE VEAU AU JUS 

PETITS POIS A LA FRANCAISE    

FOURME D'AMBERT  

FRUIT FRAIS 



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles



*Assaisonnement à part

Gerard Francis
Chef d'établissement

Benier Mathias
Adjoint gestionnaire

Chomienne Yvan
Chef de cuisine