

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 4 septembre au 3 novembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	Sauté de dinde à la normande	Concombre local vinaigrette	Flan au fromage maison
Bolognaise de bœuf	Haricots verts bio persillés au beurre	Marmite de colin MSC et moules	Pommes Rosti
Pâtes bio locales	Vache qui rit bio	Carottes bio au beurre	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf	Pomme locale	Yaourt nature sucré bio	Nectarine

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Saucisse de Strasbourg	Dahl de lentilles bio	Brandade	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Haricots verts bio persillés	Riz bio créole	de colin MSC et thon	Sauté de dinde au romarin
Petit cotentin	Carré de l'Est	Edam bio	Chou fleur persillé
Poire locale	Prune	Compote pomme banane	Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Taboulé à la menthe à la semoule bio	Lasagnes	Rôti de dinde sauce kebab	Tomates vinaigrette et maïs
Boulettes de porc sauce tomate	de lentilles et légumes	Pommes de terre locales persillées	Poisson pané MSC
Petits pois et carottes	Mimolette bio	Brie	Epinards béchamel
Flan nappé caramel	Compote de pommes bio	Banane bio	Gâteau au chocolat

Rencontres du goût - Délicieusement bas carbone			
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de pommes de terre locales et maïs	Parmentier de butternut	Carottes râpées bio locales vinaigrette	Céleri local rémoulade
Roti de porc Label Rouge sauce moutarde	aux lentilles locales	Poisson pané MSC et citron	Nuggets de blé
Carottes bio persillées	Vache qui rit bio	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés
Crème dessert vanille	Poire locale	Yaourt nature sucré bio	Flan maison

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Gratin de pâtes bio locales	Quiche aux légumes	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote
Colombo de poisson MSC et moules	aux dés de jambon	Salade verte locale et vinaigrette	Pilons de poulet
Purée de courgettes et pommes de terre	Petit cotentin	Chantaillou	Frites et ketchup
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Raisin	Fromage blanc sucré

Repas des supporters			
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Rôti de dinde au curry	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Concombre local vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette
Ratatouille	Tarte aux légumes	Boulettes de porc sauce rougail	Pizza reine cuisinée par nos chefs
Chanteneige bio	Salade verte locale	Pommes noisette	Salade iceberg
Pomme locale	Flan chocolat	Yaourt nature sucré bio	Gâteau chocolat noix de coco maison façon Lamington

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Betteraves bio vinaigrette	Boulettes de dinde sauce champignons	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge sauce paprika	Tortellini ricotta épinard	Brocolis persillés	Beignets de poisson et citron
Pois cassés à la tomate		Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Carottes bio au beurre
Mousse au chocolat	Compote de fruits label HVE	Banane bio	Semoule au lait local

Produit local  Produit bio  Produit labellisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

