

Du lundi 31 aout au vendredi 4 Septembre

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



	Entrée	Protéine-accompagnement	Produits laitiers	Dessert
<i>Lundi 31</i>		<i>Pré-Rentrée</i>		
<i>Mardi 1</i> <i>Rentrée des 6èmes</i>	 <i>Emincé de melon</i> 	<i>Pâtes bolognaises (bœuf)</i> 	<i>Fromage portion</i>	<i>Batonnet à la coco</i>
<i>Mercredi 2</i> <i>Rentrée des 5-4-3èmes</i>	<i>Roulé au fromage</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Emmental</i>	<i>Glace à la cacahuète</i>
<i>Jeudi 3</i>	<i>Taboulé coriandre</i> 	<i>Cuisse de poulet</i>  <i>Ratatouille</i> 	<i>Yaourt myrtilles</i>	<i>Beignet au chocolat</i>
Vendredi 4	Pastèque	Nuggets végété Riz	 Gouda bio	Corbeille de fruits

Groupes d'aliments :

Légumes et fruit
Produits laitiers

Viandes, poissons, œuf

Féculents, légumes secs

Menu végétarien

La Gestionnaire
Mme GILLE



Légende qualité des produits:



Fait maison



Produits bio



Local



Label Rouge



AOC/AOPA



Bleu blanc cœur



Produit issu de la pêche durable

Le Responsable de Restauration
M. JASIAKIEWIEZ




La Principale
Mme RICHOU-D-BIZET