

Lundi 04 septembre	Mardi 05 septembre	Jeudi 07 septembre végétarien	Vendredi 08 septembre
Melon Spaghettis bolognaise vbf Emmental râpé bio Fruit de saison	Terrine de campagne cornichons Sot l'y laisse de dinde Haricots verts bio Far aux pommes maison	Carotte râpées ciboulette Nuggets de blé, sauce béarnaise Pommes sautées bio Crème dessert bio	Salade verte dés de fromage et croustons Poisson pané Carottes bio à la crème Fruit de saison
Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre Menu italien	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre végétarien
Œuf dur mayonnaise, surimi Roti de porc Petits pois carotte bio Fromage Fruit de saison	Tomate mozzarella bio Pizza reine Salade Pana cotta maison	Taboulé maison Poisson de la marée msc Fricassée de légumes Yaourt à la vanille bio	Toast chèvre et miel salade verte Tajine de légumes Semoule de couscous bio Fruit de saison
Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre végétarien	Vendredi 22 septembre
Betterave rouge orange Macaronis au fromage bio Jambon blanc Fruit de saison	Salade, tomate, dés de fromage Poulet rôti Gnocchis à poêlé Cake au carambar maison	Feuilleté au fromage salade Haché végétale Haricots beurre bio Yaourt au fruit bio	Cèleri rémoulade Parmentier de poisson Salade verte Fromage bio Fruit de saison
Lundi 25 septembre végétarien	Mardi 26 septembre Menu de la pêche	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Tomate, surimi Croc vegan frites Fruit de saison	Terrine de poisson, mayonnaise Poisson de la marée MSC Carottes au cumin bio Crème brûlée maison	Salade composée Saucisse bretonne Lentilles bio Yaourt au citron bio	Feuilleté à la viande Salade verte Cuisse de canard confite Haricots verts à la tomate 4/4 au chocolat maison
Lundi	Mardi	Jeudi	

Restaurant
scolaire

Toutes les
viandes bovines
sont d'origine
française (VBF) –
Les menus
peuvent être
modifiés en
fonction des
livraisons