



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois de :

Septembre- Octobre 2024

<p>Lundi 2</p> <p>Melon Jambon Blanc Crosquillettes Comte Nectarines</p>	<p>Mardi 3</p> <p>Concombre Omelette Salade verte Yaourt sucré Glace</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Feuilletés fromage Poulet au thym et citron Courgettes Yaourt framboise Poire</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Salade de pomme de terre vinaigrette Pavé de Saumon Haricots verts Coulommiers Banane</p>	
<p>Lundi 9</p> <p>Radis Beurre Nuggets Pâtes Brie Cocktail de fruit</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Salade fromage Œufs napolitains Riz Yaourt aromatisé Fraises</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Céleri remoulade Dos de Colin Aubergine bonifacienne Fromage blanc Flan patissier</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Taboulé Sauté d'Agneau Ratatouille Vache qui rit Raisins noirs</p>	
<p>Lundi 16</p> <p>Mortadelle Cabillaud chorizo Pomme de terre vapeur Camembert Pomme</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Pastèque Quenelles sauce Poelee Legumes Yaourt citron Pain perdu</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Concombre vinaigrette Veau marengo Spaguettis Emmental Compote</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Salade de riz (œufs) Dinde sesame Gratin de chou Yaourt sucré Prunes</p>	
<p>Lundi 23</p> <p>Salade ble/poivrons Filet de Hoki Garniture légumes automne Yaourt myrtille Raisin vert</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Carottes râpées œufs durs Pizza fromages maison Edam Ananas sirop</p>	<p>Jeudi 26</p> <p>Tomates basilic Roti de veau Haricots verts Yaourt nature Chaussons pomme</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Paté de campagne Cotes de Porc Pois chiches /carottes Roquefort Poires</p>	
<p>Lundi 30</p> <p>Macédoine Sot ly laisse de poulet Ble Fourme Yaourt Vanille</p>	<p>Mardi 1</p> <p>Champignons grecques Flan de courgettes Fromage blanc Tarte coings</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Rosette Poisson du jour Legumes verts Yaourt noix de coco Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Betteraves noisette Sauté d'Agneau Flageolets Livarot Ananas sirop</p>	
<p>Lundi 7</p> <p>Coleslaw Bœuf braisé oignons Petits pois Tomme noire Banane</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Œufs brouillés Spaghetti aux lentilles Yaourt abricot Oreillons peche</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Veloute Brandade de poissons Gouda Choux à la crème</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Tomate mozzarella Saucisses Quinoa Yaourt caramel</p>	
<p>Semaine du goût</p>			<p>« Balade autour de régions de France</p>	
<p>Lundi 14 Ouest</p>	<p>Mardi 15 Sud</p>	<p>Jeudi 17 Est</p>	<p>Vendredi 18 Nord</p>	
<p>Salade jambon de Bayonne- champignons Poulet basquaise Pomme de terre ile de Ré Mottin Assortiments de raisins</p>	<p>Salade provençale La Caponata (Ratatouille- œufs) Brebis Tropézienne</p>	<p>Soupe Lorraine Flammekueche Chaource Kougelhopf</p>	<p>Salade du Ch'ti (Pomme de terre- harengs) Chicons en gratin (endives au jambon) Maroilles Pomme</p>	

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

Production locale* - Production biologique - Fait Maison- Repas végétarien