

Semaine
du 22 au 26 septembre

Lundi

Betteraves bio aux nectarines
Röstis de légumes
Purée maison bio
Pomme bio

Mardi

Melon
Veau à l'estragon
Petits pois, carottes bio
Crème dessert au chocolat

Mercredi

Tomates, feta, basilic
Gnocchis à l'italienne
Glace à la fraise bio

Jeudi

Salade de quinoa bio
Filet de poulet au fenouil
Courgettes à l'indienne
Gâteau aux mirabelles

Vendredi

Salade de poivrons grillés
Pâtes gratinées aux sardines
Cantafras
Prunes

Semaine
du 29 septembre au 3 octobre

Lundi

Tomates, mozzarella
Filet de dinde aux raisins
Frites
Fromage blanc bio

Mardi

Salade pommes de terre,
artichauts
Sauté de boeuf aux olives
Jardinière de légumes
Comté
Raisin bio

Mercredi

Betteraves bio aux nectarines
Spaghettis bio bolognaise
Fromage blanc bio

Jeudi

Tarte tomate, chèvre
Pâtes, pesto, pistaches
Glace à la vanille bio

Vendredi

Salade de riz au crabe
Gratin saumon, chou-fleur
Poire

Semaine
du 6 au 10 octobre

Lundi

Courgettes, carottes râpées
Pâtes mexicaines végétales
Yaourt aux fruits bio

Mardi

Tomates et feta au basilic
Gratin de porc, courgettes,
pommes de terre*
Banane bio

Mercredi

Salade verte
Hachis végétal aux épinards
Île flottante

Jeudi

Cake aux bettes et chèvre
Sauté de dinde à la sauge
Ratatouille bio maison
Raisin bio

Vendredi

Concombre aux fines herbes
Filet de poisson à la Dugléré
Riz créole bio
Île flottante

Semaine
du 13 au 17 octobre

Lundi

Salade de tortis au crabe
Omelette au fromage de chèvre
Haricots verts
Crème dessert à la vanille

Mardi

Salade verte
Gnocchis en tartiflette
Camembert
Compote de poires bio

Mercredi

Salade piémontaise*
Poulet basquaise
Haricots verts
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Toast au chèvre, salade
Poulet aux coings
Boulgour, légumes bio
Salade de fruits frais

Vendredi

Cœurs de palmier
Tagliatelles aux fruits de mer
Glace au chocolat bio

Les parents peuvent déjeuner au restaurant scolaire moyennant
une participation et en réservant au 02 96 74 36 60

*plat contenant du porc