

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Tomates	_____
PLAT					
	lasagnes	Poisson pané	_____	Jambon grillé, sauce Dijonnaise #	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Purée	_____	Haricots verts	_____
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Petit suisse sucré	_____	Yaourt sucré	Edam
DESSERT					
	Madeleine	Fruit	_____	_____	Compote de pommes



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade basque	Tomates	_____	Carottes râpées	Melon
PLAT					
	Marengo de volaille	Boulettes de bœuf, sauce estragon	_____	Chunk de poulet, ketchup	Dos de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	riz	_____	Patates douces aux épices	Purée de carottes
FROMAGE/LAITAGE					
	Yaourt aromatisé	Brie	_____	Suisse sucré	Camembert
DESSERT					
	_____	Fruit	_____	_____	Fruit



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison

Viande origine française



Plat végétarien

Menu
SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	_____	_____	Carottes râpées	Concombres tomates Maïs
PLAT					
	Gratin de pommes de terre, brocolis et fromage	Boulettes de bœuf, sauce tomate	_____	Rousties de légumes	Gratiné de poisson à la provençale
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Pâtes	_____	Purée	Purée d'épinards et pommes de terre
FROMAGE/LAITAGE					
	_____	Brie	_____	_____	Suisse aux fruits
DESSERT					
	Compote pomme fraise	Fruit	_____	Yaourt mixé fraise	_____



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Concombres	_____	Carottes râpées	Tomates
PLAT					
	Sauté de volaille, sauce champignons	Palet végétarien à l'italienne 	_____	Gratin de butternut p de terre, crème de curry	Pavé de poisson, sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Frites	_____	_____	Pommes de terre quartier
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Yaourt aromatisé	_____	_____	Yaourt sucré
DESSERT					
	Compote pomme poire	_____	_____	Fruit	_____



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison

Viande origine française



Plat végétarien

Menus
SEMAINE DU 30/09 AU 04 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Salade de blé aux ptits légumes	_____	Carottes râpées	Crêpe au fromage
PLAT					
	Quenelles de volaille financière	Boulettes de bœuf, sauce au poivre	_____	Chili	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Pâtes	Petits pois, carottes	_____	Riz	Epinards béchamel et pommes de terre
FROMAGE/LAITAGE					
	_____	_____	_____	_____	_____
DESSERT					
	Yaourt sucré	Fruit	_____	Dessert vanille	Fruit



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade marco polo	_____	_____	Tomates et concombres	_____
PLAT					
	Falafels de pois chiche ketchup	Lamelle Kebab sauce au bleu	_____	Jambon sauce charcutière #	Curry de poisson à l'indienne
ACCOMPAGNEMENT					
	Ratatouille	Pommes rissolées	_____	Poêlée campagnarde	Purée de brocolis
FROMAGE/LAITAGE					
	_____	Yaourt sucré	_____	_____	Yaourt sucré
DESSERT					
	Crème chocolat	Compote pomme abricot	_____	Eclair vanille	Fruit



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien



restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Carottes râpées	_____	_____	Raita de betteraves
PLAT					
	Rôti de dinde sauce cacao	Tortellinis ricotta  minards sauce tomate	_____	Saucisse sauce rougail #	Beignets au calamar, ketchup
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	_____	_____	Riz	Ratatouille
FROMAGE/LAITAGE					
	Suisse sucré	_____	_____	Suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERT					
	Compote pomme banane	Pomme	_____	Orange	_____

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

 (#) plat contenant du porc

 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salami #	_____	_____	_____	Carottes râpées
PLAT					
	Escalope de volaille panée, ketchup	Jambon blanc #	_____	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Pavé de poisson Dieppoise
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	Frites	_____	_____	Riz
FROMAGE/LAITAGE					
	Yaourt aromatisé	Tome noire	_____	Yaourt mixé aux fruits	_____
DESSERT					
	_____	Fruit	_____	Compote de pommes	Eclair au chocolat



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien