

Septembre 2024

Menu



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine Du 02 au 06 SEPTEMBRE	Betteraves en vinaigrette Raviolis bolognaise Fromage Compote sans sucre ajouté	Salade de boulgour Poisson pané Haricots verts ail et persil Fruit de saison	Taboulé aux pois chiches Omelette Ratatouille Fromage de chèvre Fruit de saison	Melon Escabe de dinde Frites Ketchup maison Fruit cuit
Semaine Du 9 au 13 SEPTEMBRE	Salade de riz Poisson meunière Tomate à la provençale Fromage Fruit de saison	Salade verte Courgette farcie Riz semi complet Glace	Concombre en vinaigrette Quenelles béchamel sauce champignons Fromage Fromage blanc	Concombre à la crème Veau en sauce Pomme de terre grenaille Compote sans sucre ajouté
Semaine Du 16 au 20 SEPTEMBRE	Salade de tomates Cordon bleu Gratin courgettes Glace	Salade de lentilles et légumes croquants Poisson blanc Riste d'aubergine Fruit de saison	Carottes râpées Daube de bœuf Pâtes Fruit cuit	Pizza fromage et salade verte Gnocchi sauce fromagère Fromage Ananas au sirop
Semaine Du 23 au 27 SEPTEMBRE	Tomates, mozzarella, basilic Steak haché Petit pois Crème dessert	Salade d'épeautre Pépite de poisson Epinards en béchamel Sorbet Quartier de fruit	Salade vert Couscous agneau/ poulet et légumes Semoule yaourt	Melon Gratin de coquillettes et légumes verts Fromage de chèvre Fruit de saison
Semaine Du 30 SEPTEMBRE au 06 OCTOBRE	Pois chiche au cumin Œuf brouillé Riste d'aubergine Fromage de chèvre Fruit de saison	H. vert /échalote en salade Brandade de morue Fromage Fruit de saison	Tomates et maïs Chippolatas Gratin de courgettes Yaourt fermier	Carottes râpées Spaghettis à la carbonara Parmesan Compote sans sucre ajouté

- Produits labellisés
- Poisson frais
- Pêche durable MSC
- Produits du terroir
- Produits AOP
- BIO
- Cuisiné sur place
- Montage sur place
- Menu sans viande
- Haute valeur environnementale



Restaurant scolaire Ecole de la Combe - Les Taillades

Menus sous réserve d'être modifiés indépendamment de notre volonté