

## MENUS SCOLAIRES

lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
carottes BIO râpées raviolis salade verte crème chocolat BBC	pasteque saucisses de volaille BBC rizotto aux légumes fromage de Qualité	salade de chou fleur Roulé/rigolo Fromage salade verte compote pommes bananes BIO	Poisson MSC pané citron PDT et courgettes BIO Gouda BIO portion fruit de saison
lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
gaspacho émincés de lapin BBC au curry gnocchetti BIO fromage nature BIO (+sucre)	radis beurre carré végétal BIO cœur de blé aux petits légumes fruit de saison BIO	tomates BIO à la mousse de chèvre BIO Rôti de Veau Local sauce crème carottes vichy LOCAL yaourt FERMIER LOCAL BBC aromatisé (seau)	steak hachés de volaille sauce tomate beignets de choux fleurs Brie BIO à la coupe fruit de saison
lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
melon LOCAL + beurre sauté de veau Local au curry brunoise sautée fondant chocolat	omelette nature BBC lentilles BIO aux carottes St Paulin BIO à la coupe compote pommes BIO	Melodie des Mets Locaux concombres Bio + vinaigrette pâtes mini tagliatelles BIO carbonara (s/porc : s/porc) salade verte Fromage Blanc Fermier natures BIO (+confiture)	pâté pur volaille cornichon poisson FRAIS beurre citron riz IGP de Camargue beurre fruit de saison BIO
lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
carottes BIO râpées pizza soleillade salade verte fruit de saison BIO	salade de tomates BIO hachi parmentier de veau BIO LOCAL salade verte fondant vanille BIO	salade d'haricots verts Bio nuggets de poulet BIO macaronis BIO beurre compote pommes poires BIO	rôti de bœuf LOCAL mojhettes BIO chèvre BIO à la coupe fruit de saison
lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
melon + beurre croque monsieur FRAIS (s/porc:croque volaille FRAIS) salade verte liégeois chocolat	pastèque Blanc de Poulet BBC au jus purée d'haricots verts BIO fromage blanc nature BIO (+sucre)	Le grand repas gaspacho de tomates 3 couleurs pavé de poisson en croûte de noisettes sauce aux carottes rizotto d'épautres duo de pommes poires galette Goulibeur	salade de pépinettes aux crudités œufs durs BBC épinard Bio à la crème Cantal AOP portion
lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
salade d'haricots Vert BIO sauté de porc BIO jus (s/porc:sauté de dinde jus) navets et panais sautés tarte aux pommes BIO	céleri rave à la crème de féta filet de merlu MSC sauce betteraves cœurs de blé beurre yaourt nature BIO (+miel)	macédoine mayonnaise tarte aux légumes d'Antan salade verte fruit de saison BIO	salade de pâtes et chou boulettes de boeuf à la crème gratin de courgettes fruit de saison BIO
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Semaine du Goût Taboulé osso bucco BBC poêlée de saison (carottes,brocolis,navets) suisses natures BIO (+confiture)	Semaine du Goût choux blanc et rouges vinaigrette ratatouille et boulgour pois chiche lentilles corail Bio yaourt aromatisé FERMIER LOCAL BBC fruit de saison BIO	Semaine du Goût betteraves maïs gratin de pdt au jambon (s/viande : gratin de pdt à la volaille) salade verte crème dessert BBC vanille	Semaine du Goût filet de poisson FRAIS sauce fruits de mer riz IGP de Camargue pilaf fromage BIO à la coupe fruit de saison

### Menus proposés sous réserve des approvisionnements



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



IGP : Indication Géographique Protégée



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



HVE : Haute Valeur Environnementale

menu végétarien



Produits d'origine locale