

Menu septembre 2023

Du 04 au 29 : 16 repas

Numéro du restaurant scolaire : 02 96 34 03 82

Nouvelle recette : jambalaya au chorizo

Fait maison*

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
* Taboulé (bio)au * pommes*	* Pastèque * Blanquette de poisson (MSC) *	* Salade Marco polo* * Emincé de bœuf à la provençale*	* Melon * Steak haché de veau * Pommes de terre * vapeur et carottes. * Entremet chocolat*
* Nuggets * Julienne de * légumes	* Riz (bio) * Comté (AOP)	* Haricots verts * Fromage (AOP)	* Fromage (AOP)
* Glace	* Compote de fruits	* Prune	
11	12	14	15
* Tomates * vinaigrette*	* Salade de boulgour* (Boulgour, mozzarella, * concombre)	* Carottes râpées* * Poisson banc (MSC)	* Concombres * vinaigrette*
* Couscous de * Boulettes aux * légumes*	* Filet de poulet * Petits pois carottes	* Riz (bio) * Sauce beurre blanc*	* Émincé de porc à la tomate*
* Fromage (AOP)	* Nectarine	* Fromage (AOP)	* Coquillettes (bio)
* Tarte banane chocolat		* Compote de fruits	* Maestro vanille
18	19	21	22
* Salade de * pommes de terre*	* Rillettes de thon * Farfalle (bio) de poisson (MSC)*	* Salade fromagère* * Emincé de bœuf sauce au poivre*	* Salade de crudités* * Jambalaya au chorizo*
* Pizza * végétarienne*	* Fromage (AOP)	* Gratin de pommes de terre et de courgettes*	* Riz (bio)
* Salade verte	* Raisin	* Yaourt aromatisé	
* Gâteau aux pommes*		* Compote de fruits	
25	26	28	29
* Betteraves * vinaigrette*	* Tomates d'antan* * Émincé de dinde à la moutarde*	* Riz (bio) au surimi* * Steak haché de bœuf	* Melon * Paupiette de veau
* Croc Mr *	* Semoule (bio)	* Julienne de légumes	* Carottes, pommes de terre rissolées
* Salade verte	* Port salut	* Fromage (AOP)	* Petit suisse
* Poire	* Compote pomme abricot	* Banane	

Viande fraîche de Volaille : VOLFRANCE (origine France)

Viande fraîche de bœuf et de porc : boucherie du Penthivèvre (origine France)