






MENUS DE SEPTEMBRE 2019
ELEVES DES ELEMENTAIRES



Lundi 2

Concombres à la ciboulette 
L Escalope de dinde à la crème
Frites
GL,L,O,FC Glace
Jus de pomme

Lundi 9

Ci,O,GL Pâté croute
GL,O,L,Cr Quenelle nature sauce Nantua
GL Semoule 
Fruit de saison 

Lundi 16

GL,P,So,M Nems
O Riz cantonais
L Fromage ou suisse 
Fruit de saison 



Lundi 23

GL L Pizza au fromage
GL,Ci Escalope de dinde sauce brune
GL L Gratin de choux-fleurs
Salade de fruits



Lundi 30

Batonnets de carottes sauce fromage blanc L
Chili con carne
LO FC Glace italienne





Mardi 3

GL Taboulé oriental
Sauté de porc colombo 
Ratatouille 
L Fromage ou yaourt
L Poire caramel beurre salé



Mardi 10

Carottes râpées 
GL,O,L,Cr Lasagnes de légumes
Banane chocolat 


Mardi 17

MENU 100% LOCAL
 Salade verte et jambon fumé 
L Pomme de terre façon raclette 
Fruit de saison 


Mardi 24

 Betteraves vinaigrette
Saucisse
Frites
L Fromage ou yaourt
Fruit de saison 


Mercredi 4

 Tomates vinaigrette
P Filet de poisson pané
Haricots plats
L Fromage
GL O Tarte aux pommes


Mercredi 11

 Tomates et P thon
O L GL Croque monsieur
L Fromage
L G FC Glace




Mercredi 18

Salade Niçoise
Steak haché
Carottes fraîches persillées 
L Yaourt à la confiture
GL O L Biscuits


Mercredi 25

Concombres vinaigrette 
Sauté de dinde
L Polenta
O L Mousse au chocolat



Jeudi 5

Salade verte 
M Poitrine fumée
Lentilles 
L Fromage ou yaourt
Compote de fruits 



Jeudi 12

Maïs et salade verte 
Sauté de volaille sauce brune
Salsifis persillés
L GL O Moelleux Maison et fromage blanc



Jeudi 19

Salade de pois chiches 
Rôti de porc 
Brocolis persillés
OL Flan à l'ananas maison

Jeudi 26

Pastèque 
Steak haché
Courgettes fraîches persillées 
O L GL Crème Anglaise et fondant chocolat



Vendredi 6

GL,FC,O,L Crêpe au fromage bretonne
M SuEmincé de veau à la tomate
Petits pois 
Fruit de saison 



Vendredi 13

Melon 
Rôti de Bœuf
L Purée de pomme de terre
L Fromage ou yaourt
Fruit de saison 

Vendredi 20

Macédoine de légumes
P Poisson sauce citronnée
GL Pâtes 
L Fromage râpé
Fruit de saison 

Vendredi 27

Salade de tomates basilic 
GL,L,FC Raviolinis à la crème
L Fromage blanc à la crème de marron 

NOUVEAUTE : TOUS NOS MENUS SONT SERVIS AVEC DU PAIN



BON APPETIT ET BONNE RENTREE

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
Toutes nos viandes sont d'origine française et la viande de bœuf de la région Auvergne Rhones Alpes

Anne Magnin Diététicienne