

## Menus Scolaires du 2 au 24 Septembre 2021

<b>Lundi 30</b>	<b>Lundi 6</b>	<b>Lundi 13</b>	<b>Lundi 20</b>
	<p>Quiche au jambon Sauté de poulet au curry Haricots beurre Petit Louis Pêche</p>	<p>Melon Saute de porc <b>BIO</b> Pommes vapeur persillées Cantal Yaourt à l'abricot</p>	<p>Asperges Filet de cabillaud au court bouillon mousseline de Pommes de terre Gouda Fromage blanc</p>
<b>Mardi 31</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Mardi 21</b>
	<p>Champignons de Paris au citron Coquillettes sauce Carbonnara Camembert Yaourt à la pulpe de fruits</p>	<p>Salade de cœur de palmier Escalope milanaise Petits pois Liégeois vanille Pomme <b>BIO</b></p>	<p>Salade de pâtes Rôti de veau confit Haricots verts <b>BIO</b> Crème dessert chocolat Nectarine</p>
<b>Mercredi 1</b>	<b>Mercredi 8 (ALSH)</b>	<b>Mercredi 15 (ALSH)</b>	<b>Mercredi 22 (ALSH)</b>
	<p>Dés de concombre au basilic Filet de lieu noir grillé Pommes vapeur Fromage blanc à la fraise</p>	<p>Pâté de campagne / cornichon Tomate farcie Riz Tartare nature Coupelle de fruits frais (mangue, framboise, pomme, banane)</p>	<p>Pastèque Sauté de poulet Semoule Yaourt nature sucré Kiwis gold</p>
<b>Jeudi 2</b>	<b>Jeudi 9 JOURNEE ESPAGNOLE</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Jeudi 23 MENU DU TERROIR</b>
<p>Melon Rôti de bœuf sauce barbecue Haricots verts Gouda Flan pâtissier</p>	<p>Jambon de pays Paëlla royale Crème catalane Quartiers d'orange <b>BIO</b></p>	<p>Lamelles de betteraves à la pomme Saumon au sel de Guérande Pâtes papillon Tomme noire Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Salade Landaise Cassoulet Crème anglaise Canelé</p>
<b>Vendredi 3</b>	<b>Vendredi 10</b>	<b>Vendredi 17</b>	<b>Vendredi 24 MENU VEGETARIEN</b>
<p>Tomates mozzarella Escalope de dinde au jus Semoule <b>BIO</b> Yaourt fruité Kiwis gold</p>	<p>Salade de lentilles Omelette ciboulette Ratatouille Edam Abricot</p>	<p>Wrap légumes Pilon de poulet Carottes vichy Emmental <b>BIO</b> Gâteau de semoule</p>	<p>Tarte à la tomate Omelette de Pommes de terre Bûche de chèvre Banane <b>BIO</b></p>