

## RESTAURANT SCOLAIRE

*Menus du mois*  
*septembre*  
*2017*



Le déjeuner doit comprendre : une crudité : légume ou fruit cru (C)- de la viande ou du poisson (VPO) – des fruits ou légumes verts cuits (LVC) – des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (Lait).

	<b>Lundi 04</b>		<b>Mardi 05</b>		<b>Jeudi 07</b>		<b>Vendredi 08</b>
C L VPO LVC FT Lait	Concombre alpin Langue de bœuf sauce madère Haricots verts Tiramisu	C VPO FT LVC Lait	Salade verte Couscous, poulet, merguez Crème au chocolat Biscuit	C LVC VPO FT Lait	Melon Tomate farcie Riz Yaourt	C FR VPO FT C LVC	Tomate au bleu Moule frites  Salade de fruits
	<b>Lundi 11</b>		<b>Mardi 12</b>		<b>Jeudi 14</b>		<b>Vendredi 15</b>
C VPO FT Lait	Carottes râpées Jambon blanc Pommes de terre sautées Ile flottante	C VPO FT FR LVC	Laitue au thon et tomates Sauté de dinde provençale - blé Fromage Compote	FT VPO FR VPO LVC C	Pizza aux fromages Steak haché Jardinière de légumes Fruit	LVC FT VPO C Lait	Betteraves râpées Brandade de poisson Salade Petits suisses
	<b>Lundi 18</b>		<b>Mardi 19</b>		<b>Jeudi 21</b>		<b>Vendredi 22</b>
FT C VPO FT Lait	Taboulé Bœuf bourguignon Pommes vapeur et carottes Panna Cotta carambar	C FR VPO LVC FT Lait	Salade grecque Rôti de dinde au jus Petits pois Far aux pruneaux	LVC FR VPO  FT C	Salade d'haricots verts à l'emmental filet de saumon meunière citron Ratatouille et riz Fruit	C VPO LVC FT FR	Salade flamande côte de porc charcutière Purée verte Fromage blanc aux fraises
	<b>Lundi 25</b>		<b>Mardi 27</b>		<b>Jeudi 28</b>		<b>Vendredi 29</b>
C Lait FT VPO LVC FR C	Concombre bulgare et radis Tagliatelles du pêcheur et julienne de légumes Fromage Fruit	LVC C VPO FT C Lait	Tomate macédoine Hachis Parmentier Salade Yaourt	FT LVC C VPO C LVC	Salade niçoise Croque-monsieur Salade Compote de fruit	C VPO LVC FR FT Lait	Salade coleslaw Escalope de dinde Chou-fleur au gratin Gâteau de semoule sauce carambar