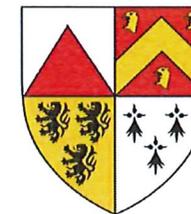




Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 04 au 15 septembre



LUNERAY

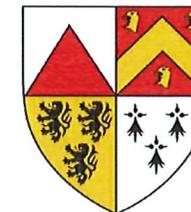
Lundi 04 septembre	Mardi 05 septembre	Jeudi 07 septembre	Vendredi 08 septembre
<p>Pâté de campagne nature</p> <p>Boulettes de bœuf sauce barbecue bio.</p> <p>Petits pois bio.</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert bio.</p> <p>Crème dessert chocolat bio.</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Jambon HVE sauce Dijonnaise</p> <p>Riz créole bio.</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau au courgettes et chocolat</p>	<p>Œuf dur, mayonnaise</p> <p>Pâtes Napolitaine de légumes et fromage</p> <p>Edam bio.</p> <p>Compote de pommes bio.</p>

Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
<p>Melon</p> <p>Chipolatas grillées nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Madeleine bio.</p> <p>Yaourt aromatisé bio.</p>	<p>Saucisson ail</p> <p>Paupiette de veau charcutière</p> <p>Haricots verts bio.</p> <p>Riz nature</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit frais bio.</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p>Omelette nature</p> <p>Carottes persillées bio.</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit bio.</p> <p>Fromage frais nature bio.</p>	<p>Salade Happy (chou rouge, carottes, raisins secs, pomme fruit, radis rondelle vinaigrette)</p> <p>Poisson meunière, ketchup</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Piperade</p> <p>Camembert bio.</p> <p>Cake aux fruits confits</p>



Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 18 au 29 septembre



LUNERAY

Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Gouda bio.</p> <p>Yaourt fruits mixés pêche bio.</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette bio.</p> <p>Sauté de volaille bio.</p> <p>Coquillettes bio.</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré toute provenance bio.</p> <p>Yaourt vanille bio.</p>	<p>Melon</p> <p>Boulettes végétales sauce tomate basilic</p> <p>Semoule bio.</p> <p>Yaourt sucré bio.</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Œufs durs Florentine</p> <p>Pommes de terre quartiers</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais</p>

Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
<p>Cervelas nature</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert bio.</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pomme de terre niçoise</p> <p>Boulette de soja au jus</p> <p>Frites au four</p> <p>Galette St Michel</p> <p>Yaourt aromatisé bio.</p>	<p>Macédoine mayonnaise bio.</p> <p>Omelette nature bio.</p> <p>Purée de pomme de terre bio.</p> <p>Curry de courgettes poivrons</p> <p>Carré ligueil</p> <p>Fruit frais bio.</p>	<p>Tomate nature bio.</p> <p>Accras de poisson</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Emmental bio.</p> <p>Génoise chocolat</p>

Viande Origine Française



Produit végétarien



Produits de saison



Elaboré par le restaurateur

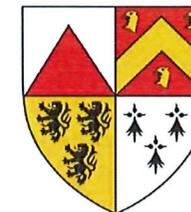


Produit bio bio.



Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 02 au 13 octobre



LUNERAY

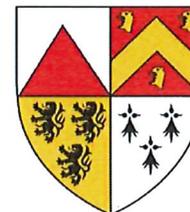
Lundi 02 octobre	Mardi 03 octobre	Jeudi 05 octobre	Vendredi 06 octobre
<p>Carottes râpées bio.</p> <p>Palette de porc aux lentilles (plat complet)</p> <p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré bio.</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf bio.</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage frais nature bio.</p> <p>Fruit frais bio.</p>	<p>Betteraves vinaigrette bio.</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole bio.</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Gratiné de poisson au fromage</p> <p>Butternuts et carottes</p> <p>Tomme grise bio.</p> <p>Gâteau aux pommes</p>

Lundi 09 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
<p>Œuf dur, mayonnaise</p> <p>Poulet à l'indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Brie pointe</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Bouquets beurre</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz créole bio.</p> <p>Yaourt sucré bio.</p> <p>Beignet fourré</p>	<p>Tomates concombre bio.</p> <p>Escalope de volaille panée, ketchup bio.</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré toute provenance bio.</p> <p>Compote de pommes poire bio. (coupelle)</p>	<p>Carottes râpées nature</p> <p>Curry de poisson</p> <p>Purée de brocolis bio.</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Fruit frais bio.</p>



Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 16 au 20 octobre



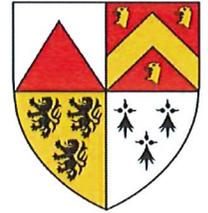
LUNERAY

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p>Cervelas nature</p> <p>Rôti de dinde vallée d'Auge</p> <p>Gratin de choux fleurs bio.</p> <p>Farfalles</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Betteraves vinaigrette bio.</p> <p>Saucisse de volaille bio.</p> <p>Lentilles cuisinés maison bio.</p> <p>Gouda bio.</p> <p>Compote de pommes bio.</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Emmental bio.</p> <p>Liégeois chocolat bio.</p>	<p>Céleri rémoulade bio.</p> <p>Beignets au calamar</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Carré de toute provenance bio.</p> <p>Cake pépites de chocolat</p>



Restauration scolaire - Ecole élémentaire

Menus du 06 au 10 novembre



LUNERAY

Lundi 06 novembre	Mardi 07 novembre	Jeudi 09 novembre	Vendredi 10 novembre
<p>Betteraves vinaigrettes bio.</p> <p>Lasagnes bolognaises </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc HVE à la moutarde</p> <p>Jeunes carottes aux épices</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Tarte à l'italienne</p> <p>Coquillettes bio.</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Compote de pommes bio.</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>Vache qui rit bio.</p> <p>Éclair vanille</p>