

LUNDI 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT	LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Barres céréales	Poire	Orange	Pain d'épices	Madeleine chocolat	Poire	Pain d'épices	Pêche
Achards de légumes	Salade chou/poivron	Salade Yam-yam	Salade de carotte	Salade de chou	Shop suey de bœuf	Salade laitue/emmental	Rougail evis
Escalope de poulet panée	Cari d'œufs durs	Cari de poulet à la papaye	Sauce de thon	Steak haché de bœuf	Shop suey de poulet (*)	Riz printanière façon paëlla (petits pois, navet, haricots verts, carotte, flageolets, choufleur, poivrons, brocoli)	Sauce sardine
Purée de pommes de terre au lait	Riz	Riz	Riz	Steak haché de poulet (*)	Riz		Riz
Prune rouge	Flan caramélisé	Edam	Banane bio	Torti coloré, sauce tomate	Duo de chou chou et carotte		Haricots coco rosés
				Haricots verts sautés	Gâteau manioc	Mousse au chocolat	Daube de chou
				Gouda			Salade de fruits frais
LUNDI 24 AOÛT	MARDI 25 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AOÛT	LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Mandarane	Biscuits secs	Pomme verte	Cake nature	Prune jaune	Barres céréales	Orange	Biscuits secs
Salade chinoise	Salade verte/emmental	Rougail dakatine		Achards de papaye		Salade fraîcheur	Rougail chou chou
Chipolatas de poulet grillées	Brochette de dinde sauce du chef	Shop suey de légumes	Rougail morue	Rougail d'œufs brouillés	Couscous d'agneau	Civet de pintade à la créole	Riz chauffé morue
Coquillettes au beurre	Pain	Riz	Riz	Riz	Couscous de poulet (*)		
Sauté de courgettes	Daube de citrouille	Haricots blancs	Pois du cap	Lentilles	Semoule	Riz	
Gâteau banane	Raisin noir	Fromage frais aromatisé	Broccoli sauté	Aubergines massalé	Poêlée de courgettes à la tomate et au basilic	Champignons sautés	Fricassé de brèdes
			Ananas Victoria en tranches	Fromage frais aromatisé	Banane bio	Yaourt brassé nature sucré	Raisin blanc
LUNDI 31 AOÛT	MARDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE	LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
Amandine	Nectarine	Barres céréales	Banane bio	Cake nature	Banane Bio	Biscuits secs	Mandarane
Salade exotique	Salade verte	Salade papaye ananas	Achards de chou chou	Rougail aubergine	Salade Yam-yam	Salade laitue/fromage	Sauce gros piments
Omelette aux fines herbes	Cabri massalé aubergines	Côte de porc aux oignons	Cari de bourgeois	Cari de porc aux songes	Omelette nature	Bœuf carotte	Massalé de thon
Pommes de terre rissolées	Coq massalé aubergines (*)	Poulet frit aux oignons (*)	Riz	Cari de poulet aux songes (*)	Pain	Poulet à la catalane (*)	Riz
Ratatouille de légumes	Riz	Pain	Haricots blancs	Riz			
Yaourt brassé nature sucré	Sauté de choufleur	Haricots verts sautés à l'ail	Poêlée de carottes	Daube de citrouille	Gratin de courgettes	Brocoli sauté	Cari de papaye verte
	Babybel	Pastèque	Coupe de fruits exotiques	Camembert	Gâteau patate	Nectarine	Flan vanille
LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE	LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
Biscuits secs	Clémentine	Madeleine Nature	Pomme rouge	Pomme verte	Amandine	Orange	Barres céréales
Salade de tomate	Salade concombre		Salade de betterave	Céleri remoulade	Salade verte		Rougail mangue
Gratin de macaroni à la provençale	Boucané de porc ti jack	Canard aux olives	Filet de poisson pané	Brochette de colin pané	Canard à la vanille	Wok de nouilles sautées aux légumes (œuf/courgette/carotte/poivrons/choux/brèdes)	Cari dorade au combava
	Boucané de poulet ti jack (*)	Riz	Pain	Pain	Riz		Riz
Liégeois	Petits pois	Fricassée de brèdes	Mitonnée de légumes	Petits pois	Haricots rouges		Haricots coco rosés
	Fromage frais nature sucré	Kiwi	Yaourt brassé aromatisé	Fromage frais nature sucré	Courgettes provençale	Yaourt aromatisé	Duo de chou chou et carotte
					Banane bio		Crème dessert chocolat

(*) Repas pour les interdits alimentaires

Ce menu reste soumis aux empêchements de dernière minute. En cas de défaillance des fournisseurs dans les livraisons frais, la restauration scolaire se réserve le droit de modifier les menus

INFOS

AOÛT SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2020



Bonne Rentrée!

POUR UN MODE DE VIE PLUS ÉQUILIBRÉ, COMMENCEZ PAR :

AUGMENTER

Les fruits et légumes
L'activité physique
Le fait maison
Les fruits à coque

RÉDUIRE

La viande (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats)
Les produits sucrés et les boissons sucrées
L'alcool
Les produits avec un Nutri-Score D et E
Les produits salés
Le temps passé assis

C'est parti pour une nouvelle année

IL Y A SÛREMENT ENCORE DE QUOI EN FAIRE TOUT UN PLAT.

NON au GASPI

casuffitlegachis.fr