



En application de la loi Egalim adoptée à l'automne dernier, il est obligatoire de proposer un menu végétarien dans les restaurants scolaires à compter du 1er novembre 2019.

Lundi 31	Mardi 1	Jeudi 2	Vendredi 4
	Melon  Steak haché  Coquillettes  Yaourt au sucre de canne 	Carottes râpées  Cordon bleu  Petits pois carottes  Eclair au chocolat	Feuilleté au fromage Omelette à la pomme de terre  Salade  Fruit 
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Tomates mimosa  Rôti de bœuf Frites Crème au chocolat 	Salade composée  Pilon de poulet rôti Carottes sautées  Fromage blanc sucré 	Tagliatelles de courgettes aux miettes de Parmesan et tomates cerises Steak de porc mariné Haricots verts  Liégeois vanille caramel	Crêpes jambon fromage Blanquette de poisson Riz parfumé  Ananas frais
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de pâtes au jambon Burger de veau Tomate provençale Flan nappé caramel 	Salade niçoise  Tomates farcies végétariennes Riz Petit suisse sucré	Salade à la grecque Longe de porc rôti au miel et romarin Navets et carottes glacés  Yaourt aromatisé 	Salade gourmande au fromage Poisson meunière Purée de pommes de terre Fruit 
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Betteraves crues râpées  Emincé de veau à la crème Céréales gourmandes Mousse chocolat 	Tomates vinaigrette  Escalope de poulet Salsifis carottes  Clafouti maison	Salade composée  Hachis Parmentier aux petits légumes Comté  Fruit 	Salade crevettes et pamplemousse Beignets de poisson Riz créole  Gâteau basque
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Salade concombre et avocat Rôti de bœuf Frites Crème vanille 	Salade italienne Spaghettis sauce bolognaise Fromage blanc et coulis d'abricots	Concombre à la crème Steak végétal mozzarella Haricots verts  Fromage Fruit	Pâté de campagne Filet de colin provençal Riz basmati  Kiwi Fruit

 : Produits issus de l'agriculture biologique

* Ces menus sont établis à titre prévisionnel et peuvent faire l'objet de modifications en raison des approvisionnements ou d'événements imprévisibles.