*Service Education*

*Restauration Scolaire*

LILLEBONNE

# MENU DU 9 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
|---|---|---|---|---|
| **Lundi 9 septembre** | Tomates vinaigrette | Longe de porc, gratin de pommes de terre courgettes | Emmental | Muffin chocolat |
| **Mardi 10 septembre** | Salade mexicaine mayonnaise | Omelette au fromage, brocolis persillés et farfalles au beurre | Petit Louis tartine | Fruit de saison |
| **Mercredi 11 septembre** | Paté de campagne | Fricassée de volaille, haricots verts persillés | Edam | Pêche au sirop |
| **Jeudi 12 septembre** | Carottes rapées vinaigrette | Steak haché de bœuf à l'échalote, purée mousseline | Chanteneige | Fruit de saison |
| **Vendredi 13 septembre** | Salade bretonne | Filet de Hoki au four, ratatouille et boulgour | | Crème dessert vanille |
| | **ENTREE** | **PLAT** | **FROMAGE** | **DESSERT** |
| **Lundi 16 septembre** | Salade de pommes de terre | Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre | | Riz au lait maision |
| **Mardi 17 septembre** | Chou blanc rémoulade | Gratin de pates veggie à la sauce tomate | Six de Savoie | Fruit de saison |
| **Mercredi 18 septembre** | Concombre bulgare | Jambon de dinde, purée de carotte | Saint Paulin | Compote pomme banane |
| **Jeudi 19 septembre** | Salade verte vinaigrette | Rôti de bœuf, frites | Camembert | Fruit de saison |
| **Vendredi 20 septembre** | Macédoine mayonnaise | Blanquette de poisson, épinards à la crème et riz créole | | Glace vanille bio |
| | **ENTREE** | **PLAT** | **FROMAGE** | **DESSERT** |
| **Lundi 23 septembre** | Chou fleur vinaigrette | Rôti de dinde au romarin, purée de potiron | Carré fondu | Fruit de saison |
| **Mardi 24 septembre** | Tomates maïs vinaigrette | Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis | Mimolette | Tarte au chocolat |
| **Mercredi 25 septembre** | Crêpe au fromage | bœuf bourguignon, poêlée pommes de terre salsifis carottes | | Crème dessert praliné |
| **Jeudi 26 septembre** | Betteraves au fromage | Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate | | Yaourt aromtisé |
| **Vendredi 27 septembre** | Carottes rapées vinaigrette | Clafoutis niçois, salade verte | Petit suisse sucré | Fruit de saison |
| | **ENTREE** | **PLAT** | **FROMAGE** | **DESSERT** |
| **Lundi 30 septembre** | Céléri frais rémoulade | Langue sauce cornichons, purée mousseline | Cantadou | Fruit de saison |
| **Mardi 1er octobre** | Salade verte vinaigrette | Galette de soja sauce provençale, riz créole | | Liégeois vanille |
| **Mercredi 2 octobre** | Chou rouge aux pommes | Cordon bleu, haricots beurre à l'échalote, tortis au beurre | | Fromage blanc aux fruits |
| **Jeudi 3 octobre** | Concombre bulgare | Sauté de veau sauce forestière, petits pois à l'estragon | Délice emmental | Tarte grillée abricot |
| **Vendredi 4 octobre** | Rillettes cornichons | Filet de colin , courgettes provençales, pommes de terre | Gouda | Fruit de saison |

***Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin)***

***Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)***

**Menu Végétarien**