

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Mois Septembre 2024

### PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

\*\* viande boucherie Germain Bretteville du grand caux

\* Fait maison

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u><b>Lundi 2 septembre</b></u>	<u><b>Mardi 3 septembre</b></u>	<u><b>Jeudi 5 septembre</b></u>	<u><b>Vendredi 6 septembre</b></u>
* Pâtes thon maïs Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc	Macédoine Œufs durs * Ratatouille * Semoule Yaourt bio	* Tomates **Sauté de porc Pâtes Fromage Fruit	Taboulé Poisson * Sauce crème Epinards Fruit
<u><b>Lundi 9 septembre</b></u>	<u><b>Mardi 10 septembre</b></u>	<u><b>Jeudi 12 septembre</b></u>	<u><b>Vendredi 13 septembre</b></u>
* Concombre **Sauté de dindonneau Petits pois carottes * Mousse au chocolat	Coleslaw * Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	* Carottes râpées * Spaghetti * Sauce crémeux féta courgettes Yaourt bio	Betterave Saucisses de Francfort * Frites fraîches Fruit
<u><b>Lundi 16 septembre</b></u>	<u><b>Mardi 17 septembre</b></u>	<u><b>Jeudi 19 septembre</b></u>	<u><b>Vendredi 20</b></u>
* Tomates Boulettes de viandes de bœufs * Sauce à la tomate Haricots blancs * Flan	Céleri Paupiette de dinde *Pomme de terre à la crème Fruit	Melon ** Saucisses chipolatas * Lentilles Yaourt bio	Macédoine Œufs durs * Gratin de pâtes à la tomate Fruit
<u><b>Lundi 23 septembre</b></u>	<u><b>Mardi 24 septembre</b></u>	<u><b>Jeudi 26 septembre</b></u>	<u><b>Vendredi 27 septembre</b></u>
* Concombre Poisson * Sauce crustacés à la crème * Riz * Mousse Stracciatella	* Salade de lentilles * Quiche de légumes * Salade verte fraîche Glace	Betterave * Lasagnes Yaourt bio	Coleslaw ** Sauté de veau * Purée Fruit