

Bonne rentrée



école de Sainte Eanne

Menus du mois de SEPTEMBRE 2021



Lundi (V)  
(Végétarien)

Mardi  
(Poisson)

Jeudi

Vendredi  
(Journées viandes)

Semaine  
du  
2 au 3

Carottes Râpées  
Hachis Parmentier  
Salade  
Fromage  
Compote

Feuilleté au Fromage  
Jambon Grillé  
Ratatouille  
Petit Suisse  
Pastèque



Semaine  
du  
6 au 10

Concombres au yaourt  
Lasagnes Ricotta  
Courgettes  
Salade  
Crumble aux Abricots

Melon  
Brandade de Poisson  
Salade  
Fromage  
Crème Chocolat

Mousse de foie  
Sauté de Porc basquaise  
Riz aux Petits Légumes  
Petit Suisse Aromatisé  
Nectarine

Salade  
Tomates/Jambon/ Fromage  
Chipolata  
Haricots Blancs  
Abricots



Semaine  
du  
13 au 17

Betteraves  
Quiche Courgettes/  
Tomates  
Salade  
Fromage  
Gâteau à la banane

Saucisson  
Poisson du jour  
Poêlée de Légumes de saison  
Petit Suisse  
Raisins

Salade de Tomates  
Poulet Coco  
Riz Cantonais  
Fromage  
Banane

Salade de Pommes de Terre  
Boulettes Sauce Tomate  
Gratin de Courgettes  
Petit Suisse  
Melon



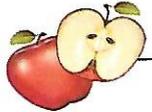
Semaine  
du  
20 au 24

Pizza au fromage  
Curry de Légumes  
Semoule  
Petit Suisse Aromatisé  
Clafoutis aux Prunes

Salade de Riz  
Poisson du Jour  
Brocolis à la Crème  
Fromage  
Pomme

Salade de Féta  
Sauté de Dinde Provençale  
Blé  
Crème aux Œufs

Tomates Concombres/  
Cœurs de Palmier  
Gratin de Pâtes au Jambon  
Salade  
Fromage blanc  
Prunes



Semaine  
du  
27 au 30

Salade de Haricots Verts  
Poêlée de Pâtes aux  
Légumes de saison  
Salade  
Fromage  
Tarte aux Pommes

Taboulé  
Poisson  
Gratin de Chou fleur  
Fromage  
Mirabelles

Rillettes de Poulet  
Escalope de Porc  
Haricots Verts Persillés  
Fromage  
Raisins

Informations approvisionnements : Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée par obligation sanitaire. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. La majorité des légumes de saison sont frais.

Code couleur : Produits frais - Préparation faites "Maison" - Produits laitiers -

Informations "Allergènes" : Les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites conservateur utilisés en France.



Bon appétit les Enfants !

\* V = MENU Végétarien

Le restaurant se réserve la possibilité de modifier les menus, en cas de difficultés d'approvisionnement