



SEPTEMBRE 2024

MENUS

RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Maïs Cordon bleu Brocolis BIO Brie Melon	Coleslaw Sauté de bœuf Haricots blancs Emmental Fruit	Salade verte Rôti de dinde Coquillettes Babybel Pomme BIO	Chou blanc/ Pomme Chili végétarien Riz BIO Saint Paulin Compote	Tomates sur salade Filet de cabillaud Epinards/ Pommes de terre Gouda BIO Fruit

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Maïs Omelette BIO Haricots beurre Brie Fruit	Salade verte BIO Spaghetti à la bolognaise Bûche du Pilât Pomme	Concombres Sauté de dinde Pommes vapeur Vache qui rit Poire	Orange Jambon grillé Carottes vichy BIO Yaourt nature Tarte aux pommes	Tomates mozzarella Filet de colin Céréales gourmandes Camembert BIO Fruit de saison

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves Saucisse Lentilles Gouda BIO Melon	Céleri Sauté de poulet Coquillettes Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte BIO Paupiette de veau Purée Brie Eclair au chocolat	Carottes râpées Omelette BIO Ratatouille/ Riz Lait BIO Biscuit	Salade de pommes de terre Calamars Haricots beurre Yaourt à boire Fruit

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Sardines Sauté de porc Céréales gourmandes Camembert BIO Fruit	Tomates Hachis Parmentier Fromage blanc Gaufre	Orange BIO Poulet Riz BIO Mimolette Fruit	Coleslaw Pizza aux fromages Yaourt nature BIO Pomme	Salade de lentilles Saumon Brocolis Brie Banane

Lundi 30
Friand Sauté de dinde Boulgour BIO Plateau de fromages Raisin

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD,
Diététicienne Nutritionniste le 20/06/2024

Virginie CLAVEAU GALLARD
Diététicienne Nutritionniste
13 Quai Maréchal Foch
OU 274 Avenue Marc Jacquart
77000 MELUN
06.99.50.51.57



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.