



# Semaine 36



## LUNDI 04-sept

Concombres à la grecque

Sauté de veau marengo

Trio de légumes

Fondue calcium

Millefeuille

## MARDI 05-sept

Salade de blé au surimi & mozzarella

Sauté d'agneau au cumin

Haricots verts persillés

Brie

Fruit de saison

## MERCREDI 06-sept

Salade composée (tomates, concombres, maïs)

Rôti de dinde

Purée de pois cassés

Vache qui rit

Glace petit pot vanille chocolat

## JEUDI 07-sept

Melon

Steak haché

Pommes fondantes

Pavé d'Affinois

Yaourt à la vanille

## VENDREDI 08-sept

Tarte au fromage

Filet de merlu à l'aneth

Courgettes braisées

Six de savoie

Fruit de saison

### GOUTER

Lait  
Pain / Confiture

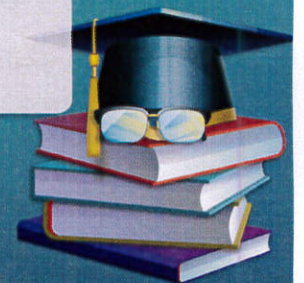
Brioche  
Chocolat

Pain  
Fruit

Fruit  
Biscuit

Lait  
Pain / Miel

Menus réalisés par une diététicienne diplômée - Ces derniers sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements  
Prix moyen du déjeuner pour des élèves de primaires (GEMRCN) : 1,78 € HT (hors pain & hors boissons)





## Semaine 37

**LUNDI**  
11-sept

Demi avocat  
vinaigrette

Œufs pochés

Coquillettes à la  
provençale

Gouda

Yaourt aromatisé

**MARDI**  
12-sept

Taboulé

Emincés de porc au  
curry

Chou-fleur persillé

Tomme blanche

Fruit de saison

**MERCREDI**  
13-sept

Mortadelle /  
Cornichons

Rôti de veau

Purée de PDT

Cantafrais

Salade de  
fruits frais

**JEUDI**  
14-sept

Champignons frais  
vinaigrette  
balsamique

Blanc de volaille  
grillé et son jus

Fondue de poireaux

Saint Bricet

Beignet au chocolat

**VENDREDI**  
15-sept

Concombres  
vinaigrette

Filet de lieu  
citronné

Riz créole

Chantailou

Fromage blanc  
nature sucré

### GOUTER

Jus de fruit

Pain / Confiture

Pain au lait

Chocolat

Lait

Céréales

Biscuit

Yaourt nature

Fruit

Brioche

Bon  
Appétit !

Menus réalisés par une diététicienne diplômée - Ces derniers sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements  
Prix moyen du déjeuner pour des élèves de primaires (GEMRCN) : 1,60 € HT (hors pain + hors boissons)

AG@P'pro

## Semaine 38

Vendredi, c'est l'automne !

**LUNDI**

18-sept

Pizza au fromage

Bœuf bourguignon

Carottes sautées

Petit suisse nature

Fruit de saison

**MARDI**

19-sept

Salade de  
riz niçoise

Côte de porc au thym

Haricots beurre

Babybel emmental

Crème dessert  
caramel

**MERCREDI**

20-sept

Melon

Lasagnes au  
saumon

Salade verte

Tartare ail & fines  
herbes

Fromage blanc  
aromatisé

**JEUDI**

21-sept

Salade composée  
(batavia, surimi, maïs)

Wings de poulet

Courgettes sautées

Bûche de chèvre

Flan pâtissier

**VENDREDI**

22-sept

Betteraves  
vinaigrette

Moules à la crème

Frites

Mimolette

Fruit de saison

### GOUTER

Lait  
Céréales

Brioche  
Confiture

Compote  
Biscuit

Fruit / Petit  
suisse aromatisé

Lait  
Pain / Chocolat

Menus réalisés par une diététicienne diplômée - Ces derniers sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

## Semaine 39

**LUNDI**

25-sept

Coleslaw

Pilons de poulet

Poêlée méridionale

Chantaillou

Semoule au lait

**MARDI**

26-sept

Rillettes /  
Cornichons

Steak haché de veau  
sauce forestière

Riz pilaf

Brie

Fruit de saison

**MERCREDI**

27-sept

Salade de pois  
chiches à la  
marocaine

Escalope de porc

Brocolis persillés

Edam

Crème dessert  
praliné

**JEUDI**

28-sept

Poireaux  
vinaigrette

Navarin d'agneau

Pommes de terre  
vapeur

Yaourt nature

Fruit de saison

**VENDREDI**

29-sept

Concombres, dés de  
fêta et olives noires

Filet de poisson  
meunière

Piperade

Tomme Noire

Flan pâtissier

### GOUTER

Fruit

Biscuit

Lait

Céréales

Pain

Fromage

Pain au lait

Confiture

Jus de fruit

Pain / Chocolat

Menus réalisés par une diététicienne diplômée - Ces derniers sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements