

## MENUS SEPTEMBRE-OCTOBRE 2022

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur

[www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

FRUITS DE SAISON : Coing, Mandarine, Kiwi, Orange, Pamplousse, Poire, Pomme, Raisin				
LEGUMES DE SAISON : Betterave, Carotte, Céleri, Choux de Bruxelles, Courge, Endive, Epinards, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Potiron, Pomme de terre				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 1 au 2 septembre			Salade bulgare (Carottes concombre) Mijoté de veau au romarin Pommes vapeur <b>Menu végétarien</b> Fallafel sauce fromage blanc fines herbes Pommes vapeur Cantal Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Filet de colin meunière Purée d'épinards <b>Menu végétarien</b> Pané du fromager Purée d'épinards Mimolette Cake à la vanille
SEMAINE 2 Du 5 au 9 septembre	Tomate vinaigrette Sauté de bœuf sauce miron-ton Semoule <b>Menu végétarien</b> Galette de lentilles et légumes Semoule Mélusin Crème dessert vanille	<b>Menu végétarien</b> Betterave rouge vinaigrette Gratin de gnochetti brocolis Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pastèque Steak haché de bœuf sauce barbecue Pommes smile <b>Menu végétarien</b> Omelette Pommes smile Cantadou ail et fines herbes Smoothie pêche pomme	Rillettes de canard Tartine tomate fromage frais Colin d'Alaska sauce citron Riz créole <b>Menu végétarien</b> Chili sin carne (œuf, riz) Brie Fruit de saison
SEMAINE 3 Du 12 au 16 septembre	Coquillettes au pesto Cordon bleu Carottes vichy <b>Menu végétarien</b> Nuggets de blé Carottes vichy Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison	Melon Blanquette de poisson blanc Blé <b>Menu végétarien</b> Blé aux légumes d'été au basilic Gouda Flan vanille nappé caramel	<b>Menu végétarien</b> Batavia vinaigrette Couscous végétarien Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison	Concombre vinaigrette Aiguillette de poulet sauce aux herbes Purée de pois cassés <b>Menu végétarien</b> Omelette Purée de pois cassés Tomme blanche Cake poire noisette sarrasin
SEMAINE 4 Du 19 au 23 septembre	<b>Menu végétarien</b> Œuf dur et mayonnaise Dauphinois de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Bœuf sauce aux olives Gratin brocolis et pommes de terre <b>Menu végétarien</b> Clafoutis brocolis, pommes de terre mozzarella Fromage frais Tartare Poire au sirop	Betterave rouge vinaigrette Nuggets de poulet Macaroni à la tomate <b>Menu végétarien</b> Pané du fromager Macaroni à la tomate Yaourt nature sucré Fruit de saison	Tomate vinaigrette Jambon au jus Purée de lentilles corail à l'indienne <b>Menu végétarien</b> Fallafel au jus Purée de lentilles corail à l'indienne Pont l'évêque Compote de pommes

## MENUS SEPTEMBRE-OCTOBRE 2022

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur

[www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 5 26 au 30 septembre	Radis et beurre Colin d'Alaska crispy Torsades	Haricots verts vinaigrette Quenelle sauce Mornay Riz	<b>Menu végétarien</b> Houmous de petits pois Quinoa à la mexicaine	Concombre façon tzatziki Cuisse de poulet sauce barbecue Petits pois
	<b>Menu végétarien</b> Pâtes, carotte, potiron mozzarella			<b>Menu végétarien</b> Pané du fromager sauce barbecue Petits pois
	Brie	Fromage blanc sucré	Fromage frais carré frais	Bûche de lait mélange
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Cake chocolat
SEMAINE 6 Du 3 au 7 octobre	Tartinade de haricots blanc Sauté de dinde au romarin Carottes	<b>Menu végétarien</b> Concombre vinaigrette Gratin lentilles patate douce oignon emmental et chapelure	Velouté orange patate douce Rôti de porc (froid) et ketchup Purée de butternut	Carottes râpées vinaigrette Colin d'Alaska sauce tomate Fareilles
	<b>Menu végétarien</b> Emincé végétal au jus de légumes Carottes		<b>Menu végétarien</b> Œuf dur (froid) et ketchup Purée de butternut	<b>Menu végétarien</b> Boulette de soja sauce tomate Fareilles
	Camembert	Gouda	Emmental	Rouy
	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
<b>L'odyssée du goût (Bassin Méditerranéen)</b>				
SEMAINE 7 Du 10 au 14 octobre	<b>Maroc</b> Salade verte, raisins secs, vinaigrette au miel Tajine marocain végétarien (Carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélanges épices couscous) Semoule	<b>Turquie</b> Carottes et chou blanc sauce blanche Pain pita kebab (émincé de dinde) Pomme de terre wedges	<b>Espagne</b> Tortilla Paëlla de la mer	<b>France (Montpellier)</b> Pain navette et rilette de sardines Tartine œuf ciboulette Bœuf sauce façon gardiane Petits pois à la française
	Yaourt nature sucré Orange	<b>Menu végétarien</b> Pita émincé végétal Pommes de terre wedges	<b>Menu végétarien</b> Timbale de riz à l'espagnole	<b>Menu végétarien</b> Soja façon gardiane Petits pois à la française
		Fromage frais carré frais Fromage blanc miel	Tomme blanche Fruit de saison	Saint Nectaire Gâteau au citron
SEMAINE 8 Du 17 au 21 octobre	<b>Menu végétarien</b> Salade iceberg vinaigrette Fareilles aux légumes du sud	Taboulé Cordon bleu Poêlée de légumes	Carottes râpées vinaigrette Knack Lentilles	Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson blanc
		<b>Menu végétarien</b> Pané du fromager Poêlée de légumes	<b>Menu végétarien</b> Ragoût de lentilles et légumes	<b>Menu végétarien</b> Parmentier au soja
	Coulommiers	Mimolette	Mélusin	Petit suisse et sucre
	Smoothie pomme, abricot, banane	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison



**Bonnes  
vacances !**

