



Restauscolaire.saintbranchs@gmail.com

02 47 26 35 45

Lundi 1 ^{er} Septembre	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Jambon Blanc Coquillettes Glaces	Concombres Crème Boulette de Bœuf à la Tomate Semoule Vache Qui Rit Pastèques	Mais au Thon Sol y Laisse de Poulet Petits Pois Comté Prunes	Salade de Tomates Riz à l'Espagnole Edam Fromage Blanc
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Carottes Râpées Filet Colin Meunière Poêlée de Courgettes Mimolette Semoule Caramel	Salade de Betteraves et Feta Chipolatas Frites Pêches Plates	Radis Beurre Croq Fromage Tortis de Légumes Compote Biscuits	Salade de Pdt à l'Echalotte Sauté de Dinde au Curry Haricots Verts Saint Paulin Kiwi
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Melons/Jambon/Mozzarella Paupiette Veau Champignons Haricots Beurre Kiri Riz au Lait	Concombres Vinaigrette Sauté de Canard au Cidre Blé Pilaf Brie Prunes	Tomates au Thon Penne à la Carbonara Ptit Louis Glaces	Croisillon Dubarry Cœur de Merlu Ratatouille Gouda Salade de Fruits
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Mousse de Foie Emincé de Bœuf aux Olives Haricots Plats Cantal Tartes au chocolat	Salade Verte Pizza Margarita Yaourt Nature Pate de Fruits	Macédoine au Surimi Roti de Porc Flageolets Vert Montcadi Pommes	Salade de Concombres/Radis Poulet Roti Coquillettes Tartare Raisin Blanc
Lundi 29	Mardi 30	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO	
Salade Verte Mimosa Raviolis aux Epinards Gruyère Bananes	Carottes Râpées Veau Marengo Pommes de Terre Vapeur Tomme Grise Poires		

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.