



MENUS RESTAURATION **

SEMAINE

DU 13 AU 17 SEPTEMBRE



LUNDI 13 SEPTEMBRE

MARDI 14 SEPTEMBRE

MENU VEGETARIEN

MERCREDI 15 SEPTEMBRE

JEUDI 16 SEPTEMBRE

VENDREDI 17 SEPTEMBRE

**ENTREE
PRIMO**

RAVIOLI (RICOTTA ET
EPINARDS) AU BEURRE ET
PARMESAN
RAVIOLI (RICOTTA E SPINACI)
AL BURRO E PARMIGIANO

PATES* A LA « PIZZAIOLA »
PASTA* ALLA PIZZAIOLA

PATES* A LA « NORMA »
PASTA* ALLA NORMA

RIZ BLANC A L'HUILE
RISO IN BIANCO ALL'OLIO

SALADE MIXTE
INSALATA MISTA

**PLAT
SECONDO**

THON A L'HUILE
SALADE DE TOMATES
TONNO ALL'OLIO
INSALATA DI POMODORO

QUICHE DE LEGUMES ET
FROMAGE
CAROTTES* RAPEES
TORTA DI VERDURE E
FORMAGGIO
CAROTE* JULIENNE

BOULETTES DE VIANDE DE
PORC
COURGETTES GRATINEES
POLPETTE DI CARNE DI MAIALE
ZUCCHINE AL GRATIN

VIANDE HACHEE ET HARICOTS A
LA MEXICAINE
LEGUMES DE SAISON AU FOUR
CARNE MACINATA CON FAGIOLI
ALLA MESSICANA
VERDURE DI STAGIONE AL
FORNO

CORDON BLEU DE POULET
POMMES DE TERRE* AU FOUR
CORDON BLEU DI POLLO
PATATE* AL FORNO

**DESSERT
DOLCE**

YAOURT* AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON*
YOGURT * ALLA FRUTTA
FRUTTA DI STAGIONE*

YAOURT* AUX FRUITS
SALADE DE FRUITS DE SAISON*
YOGURT * ALLA FRUTTA
MACEDONIA DI FRUTTA DI
STAGIONE*

YAOURT* AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON*
YOGURT * ALLA FRUTTA
FRUTTA DI STAGIONE*

YAOURT* AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON*
YOGURT * ALLA FRUTTA
FRUTTA DI STAGIONE*

FRUIT DE SAISON*
GLACE
FRUTTA DI STAGIONE*
GELATO

** En raison de la période COVID, l'élaboration des menus a été adaptée aux disponibilités des produits et aux modalités de distribution aux élèves.

* Produit BIO