



MENUS RESTAURATION **

SEMAINE

DU 6 AU 10 SEPTEMBRE



LUNDI 6 SEPTEMBRE

MARDI 7 SEPTEMBRE

MERCREDI 8 SEPTEMBRE

JEUDI 9 SEPTEMBRE

VENDREDI 10 SEPTEMBRE

MENU VEGETARIEN

**ENTREE
PRIMO**

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

PATES* A L'HUILE ET
PARMESAN
PASTA* ALL'OLIO E
PARMIGIANO

PATES* A LA SAUCE TOMATE
ET BASILIC
PASTA* AL POMODORO E
BASILICO

PATES* AU PESTO
PASTA* AL PESTO

SALADE COMPOSEE
INSALATA RICCA

**PLAT
SECONDO**

POULET* AUX AMANDES ET
CURRY
CAROTTES* A LA POELE
POLLO* ALLE MANDORLE E
CURRY
CAROTE* RIPASSATE

BOULETTES DE BOEUF A LA
TOMATE
RATATOUILLE
POLPETTE DI MANZO AL
POMODORO
« RATATOUILLE »

OEUFS* BROUILLES
HARICOTS VERTS A L'HUILE
UOVA* STRAPAZZATE
FAGIOLINI ALL'OLIO

JAMBON CUIT
SALADE DE TOMATES
PROSCIUTTO COTTO
INSALATA DI POMODORO

PATES* « PASTICCIATE »
(SAUCE TOMATE, VIANDE,
FROMAGE ET BECHAMEL)
(FROMAGE A TARTINER EN
REMPACEMENT)
PASTA* PASTICCIATA
(POMODORO, CARNE,
FORMAGGIO E BESCIAPELLA)
(FORMAGGIO SPALMABILE IN
ALTERNATIVA)

**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