
















# Menus Scolaire

## 20 septembre au 24 septembre

MONTIGNY LE BRETONNEUX

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Betteraves  vinaigrette	Salade du chef (salade verte, tomate, dés d'emmental, olive, dés de dinde) vinaigrette		 Velouté champignons	 Salade Chou chou (chou rouge, chou blanc, fromage blanc, mayonnaise, échalote)
  Pizza provençale	 Sauté de dinde à l'estragon		Rôti de bœuf (Race à viande) au jus	 Pavé de merlu MSC à l'huile d'olive et citron
Salade verte  vinaigrette basilic	Purée Pomme de terre et courgette		Frites friteuse	 Potirron  béchamel gratiné
Mimolette	Bûchette mi-chèvre		 Yaourt brassé à la banane	Cantal
Flan à la vanille	 Compote pomme fraise		Fruit	  Gâteau façon brownies

 Issu de l'agriculture biologique



 Produit local

\* Substitution sans porc

 Cuisiné par le chef

 Poisson MSC

 Label Rouge  
 Repas végétarien

 Appellation d'Origine Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Bleu Blanc Cœur

