











Menus École d'ALzone

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, THON, MAIS
NUGGETS DE POULET	RAVIOLIS GRATINÉS	CORDON BLEU	POULET RÔTI LOCAL AUX HERBES 	ESCALOPE DE PORC LOCAL AU THYM 
PATES AU BEURRE	PLAT COMPLET	RIZ	FRITES	TOMATES ROTIES
COMPOTE	PARIS BREST	FLAN NAPPÉ	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus École d'ALzonne

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SALADE VERTE FROMAGERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE RADIS ROSES	Repas végétarien 	TABOULE
HACHÉ DE VEAU	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS 	ESCALOPE VIENNOISE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	COLOMBO DE POISSON
COURGETTES BRAISEES	POMMES BOULANGERES	HARICOTS VERTS PERSILLES	PLAT COMPLET	SEMOULE BIO 
FRUIT DE SAISON	BAR A FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus École d'ALzonne

Repas végétarien 		Repas Indien		
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	MELON	HOUMOUS AU CURRY	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON GRILL	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE POULET LOCAL A L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON
HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉE	POMMES NOISETTES	SEMOULE BIO AU BEURRE 	LÉGUMES AUX ÉPICES	COQUILLETES BIO 
CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus École d'ALzonne

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
COLESLAW	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE
POISSON MEUNIÈRE	CROQUE AU FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	POULET ROTI
RIZ BASMATI	EPINARDS A LA CREME	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FRUIT DE SAISON BIO 	ILE FLOTTANTE 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.