

Au menu - Déjeuner

MARDI | 01
Sep

Melon Bio

Plat BIO



Pastèque

Cordon bleu

Coquillettes Bio

Plat BIO



Yaourt nature Bio

Plat BIO



Fromage frais nature

Compote de pommes Bio



Pêche au sirop

JEUDI | 03
Sep

Melon jaune Bio

Plat BIO



Melon Bio

Plat BIO



Steak haché

Courgettes Local
à la provençale



Camembert Bio

Plat BIO



Fraidou

Beignet au chocolat et noisettes

Tarte aux pommes

VENDREDI | 04
Sep

Œufs durs mayonnaise

Rillettes à la sardine

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Fromage blanc Bio Local

Plat BIO



Yaourt nature sucré

Pêche jaune

Nectarine



Produits
locaux



Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

02 ECOLE AOUSTE SUR SYE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Sep

Tomate Local ciboulette 

Concombre Bio
Plat BIO 

Rôti de porc Label sauce
forestière 

Haricots verts bio 

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Eclair au chocolat

Chou à la crème

MARDI | 08
Sep

Salade verte Bio au gruyère
Salade verte BIO

Courgettes Bio
râpées au pistou 

Cheeseburger

Pommes cubes rissolées

Brie Bio
Plat BIO 

Camembert

Compote de poires Bio
Plat BIO 

Ananas au sirop

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 10
Sep

Taboulé de céréales

Lentilles vinaigrette terroir

Boulettes soja tomate basilic

Carottes Bio à la crème 

Yaourt Bio Local 

Fromage blanc

Corbeille de fruits locaux 

VENDREDI | 11
Sep

Pastèque

Melon vert

Moules gratinées

Riz Bio pilaf 

Saint-Paulin Bio
Plat BIO 

Emmental français

Flan à la vanille

Flan chocolat



Produits
locaux



Bio



Label Rouge



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

02 ECOLE AOUSTE SUR SYE

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGE

LUNDI | 14
Sep

Concombre Local alpin 

Carottes Bio râpées 
Plat Bio

Penne tandoori 
Poireaux, carottes, navets et haricots

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Entremets au citron

MARDI | 15
Sep

Melon Bio 
Plat BIO

Salade verte Local 

Sauté de dinde à la provençale

Brocolis Bio 
Plat BIO

Cotentin

Pave 1/2 sel

Tarte au chocolat

Barre bretonne

JEUDI | 17
Sep

Macédoine mayonnaise Bio 
Plat BIO

Salade de betteraves
vinaigrette 

Rôti de porc au jus

Blé Bio 
Plat BIO

Gouda

Saint-Paulin

Pomme golden Bio 
Plat BIO

Poire conference local 

VENDREDI | 18
Sep

Salade verte Bio aux noix

Tomate vinaigrette Local 

Nuggets de poisson

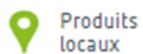
Gratin aux épinards Bio 
Plat BIO

Brie

Yaourt nature sucré

Bâtonnet de glace à la vanille

Bâtonnet glace chocolat



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

02 ECOLE AOUSTE SUR SYE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Sep

Mini-pizza

Quiche lorraine

Haut de cuisse de poulet rôtie

Carottes Bio à la ciboulette
Plat Bio

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits

Compote tous fruits

MARDI | 22
Sep

Betterave et maïs Bio
Plat BIO

Haricots verts en salade Bio
Plat BIO

Chipolatas grillées

Penne au beurre Bio
Plat BIO

Fraidou

Chèvre buchette

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

JEUDI | 24
Sep

Salade au brie aux raisins

Pastèque

Sauté de bœuf
en estouffade RAV

Gratin de courgettes Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Cotentin

Moelleux au fromage

Flan pâtissier

VENDREDI | 25
Sep

Œufs durs Bio mimosa
Plat BIO

Pain de légumes

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles

Coulommiers

Petit moulé noix

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille



Viande
racée



Spécialité
du chef



Végetarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe