





























**MENUS RESTAURANT SCOLAIRE - ECOLE DE LA CHOINETTE**

**Du 9 septembre 2024 au 13 septembre 2024**

| <u>Lundi 9 septembre 2024</u>  | <u>Mardi 10 septembre 2024</u>   | <u>Mercredi 11 septembre 2024</u>  | <u>Jeudi 12 septembre 2024</u>   | <u>Vendredi 13 septembre 2024</u>  |
|--|--|--|--|--|
| Tomate vinaigrette<br>              | Betterave cube en<br>salade<br>   | Asperges à la vinaigrette  | Taboulé aux agrumes<br>   | Carottes râpées                |
| Sauté de veau à<br>l'estragon<br>   | Pintade rôtie au poivre<br>  | Colin sauce Dugléré  | Galette saucisse<br>   | VG – Spaghetti à la<br>bolognaise façon<br>végétarienne<br>   |
| Blé à la tomate et au<br>basilic<br>  | Petit pois carottes    | Brocolis                            | Salade verte, batavia    | Salade verte, laitue<br>   |
| Liegeois chocolat<br>   | Mille-feuille   | Riz au lait cuisson<br>verticale  | Edam portion    | Crème dessert portion<br>  |
|  |  | Pastèque   | Pêches au sirop  | Raisins noir   |

En cas de demande particulière (allergie, régime alimentaire particulier...), merci de prendre contact avec Thomas : 06-73-67-32-20 ou [thomas.boucault@chasnesurillet.fr](mailto:thomas.boucault@chasnesurillet.fr)

Pour des raisons d'approvisionnement, nous nous réservons le droit de modifier certains éléments du menu. Merci de votre compréhension.