

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

31 AOÛT

1 SEPTEMBRE

2 SEPTEMBRE

3

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Salade de pâtes 🌱🌿🌿
 Pilets de poulet rôtis au miel, romarin et citron 🍋
 Champignons et carottes sautées 🌱🌿
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

4

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Riz dans son jus aux légumes 🌱
 Filet de colin sauce tomate-basilic 🌱
 Poêlée de courge bio, courgette et soja 🌱🌿
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

7

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Haricots verts bio sautés à l'ail et oignon fondant 🌱
 Steak haché grillé 🍖
 Pommes de terre frites
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

8

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Macaronis complets bio alla norma gratinés aux dés d'aubergine 🌱
 Merlu en sauce beurre blanc
 Potiron bio rôti 🌱
 Yaourt nature bio 🌱🍋

9 SEPTEMBRE

10

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Salade de lentilles 🌱🌿
 Pizza margherita au fromage fondu
 Tomate rôtie 🌱🌿
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

11 SEPTEMBRE

14

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Chou-fleur bio sauté à l'ail et au paprika 🌱
 Omelette de pommes de terre
 Ratatouille 🌱
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

15

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Quinoa sautée aux légumes 🌱
 Dinde rôti façon tandoori 🍖
 Champignons sautés aux haricots verts bio 🌱
 Yaourt nature bio 🌱🍋

16 SEPTEMBRE

JORNADA LATINOAMERICANA

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Crème de maïs des caraïbes
 Riz au poulet façon cubaine avec petits pois bio 🌱🍋
 Flan au lait
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿



18

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Salmorejo cordouan avec dés de jambon et œuf 🌱🌿
 Filet de limande, sauce carotte bio et romarin 🌱🌿
 Petits pois bio poêlés au beurre et à l'ail 🌱
 Fruits frais de saison 🌱🌿🌿

Tous nos plats sont assaisonnés de sel iodé. Les portions de nourriture servies seront ajustées en fonction de l'âge des élèves, de manière à garantir qu'ils reçoivent des quantités appropriées pour leur groupe d'âge.

De plus, les élèves auront la possibilité de se resservir des entrées et des accompagnements s'ils le désirent. Pour toutes les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances alimentaires ou nécessitant un régime alimentaire particulier, un menu adapté à leurs besoins sera proposé.



produit de proximité



produit eco



produit de saison



fait frais



produit frais

Consultez ici les allergènes du menu (cliquez sur chaque plat pour voir le détail)

<https://someal.app/lfb>



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

21

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades aux produits bio 🌱🌿
 Paella au poisson et aux légumes
 Ragoût de poulet mijoté traditionnel 🍷
 Potiron bio rôti 🍷
 Fruits frais de saison 🍷🍷🍷

22

Kcal HC Lip Prot

Buffet de salades aux produits bio 🌱🌿
 Brocoli bio poêlé à l'ail et oignon fondant 🌱
 Saumon au four
 Riz sauté au curry
 Yaourt bio local 🌱🍷

23 SEPTEMBRE

24 SEPTEMBRE

25 SEPTEMBRE

28

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Lentilles bio mijotées façon jardinière 🌱
 Escalope de poulet au four 🍷
 Pommes de terre frites
 Fruits frais de saison 🍷🍷🍷

29

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Macarons complets biologiques avec
 sauce pesto et fromage râpé 🌱
 Suprême de merlu à la galicienne
 Carotte bio sautée 🍷
 Yaourt bio local 🌱🍷

30 SEPTEMBRE

1 OCTOBRE

2 OCTOBRE



☀ Si tu as déjeuné:

LÉGUMES CUISINÉS

CRUDITÉS

LÉGUMINEUSE

VIANDE

POISSON

OEUF

POMME DE TERRE

PÂTES / RIZ

🌙 Il est recommandé de dîner:

CRUDITÉS

LÉGUMES CUISINÉS

VIANDE / POISSON / OEUF

POISSON / OEUF / LÉGUMINEUSES

VIANDE / OEUF / LÉGUMINEUSES

POISSON / VIANDE / LÉGUMINEUSES

PÂTES / RIZ

POMME DE TERRE

Bienvenue à une
nouvelle année
scolaire à la cantine !



Scannez ce **code QR** et découvrez, en compagnie de notre Chef exécutif, **Pepe Rodríguez**, les **activités** proposées cette année, pour présenter ce qui se cache derrière chaque plat.

