

Lundi 02 Septembre	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06	Informations
Melons Jambon Blanc Coquillettes Emmental Glaces	Carottes Râpées Aiguillette de Poulet Chasseur Pommes de Terre Fondantes Brie Yaourt Chocolat	Mais au Thon Emincé de Bœuf aux Oignons Haricots Verts Saint Nectaire Pêches Plates	Feuilleté de Légumes Filet Merlu Crème Citronné Riz Pilaf Comté Bananes	Restauscolaire.saintbranches@gmail.com 02 47 26 35 45
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13	
Œuf Mimosa Gnocchi à la Romaine Vache Qui Rit Pastèques	Concombres en Salade Effiloché de Porc au Paprika Mijoté de Haricots Blanc Camembert Yaourt Arom Fruits	Salade de Perles au Colin Paupiette de Veau Normande Petits Pois Tomme Blanche Pêches	Radis Beurre Sauté de Poulet Basquaise Poêlée Céréales Pavé ½ Sel Salade de Fruits	
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	<p>N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.</p>
Salade de Tomates Colombo de Dinde Riz Créole Buche du Pilat Nappé Caramel	Croisillon Dubarry Colin Meunière Haricots Beurre Gruyère Pommes	Roulé de Surimi Poêlée de Courgettes Et Bœuf haché Ossau Iraty Kiwi	Salade Verte et croutons Chipolatas Frites Tartare Glaces	
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27	
Concombres Crèmes Boulette de Veau Orientale Semoule Couscous Mimolettes Compotes Pommes - Fraises	Carottes Râpées Omelette Aux Pommes de Terre Gouda Bananes	Salade de Melon à la Mozzarella Roti de Porc Torti de Légumes Tomme Basque Raisin Blanc	Pâté de Campagne Dos de Cabillaud Tian de Courgettes Cantafrais Riz au Lait	
Lundi 30	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux			
Betteraves et Dés de Feta Emincé de Bœuf Provençale Carottes sautées Tartes Chocolat				