



Aurons

Menus scolaires

SEPTEMBRE 2023



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Coupelle de pâté de volaille Nuggets de poulet et ketchup Frites Fondu Président Pomme	Tomate croc sel Raviolis à l'emmental en sauce tomate Yaourt à la vanille Petit beurre	Laitue iceberg vinaigrette Tajine de veau au citron Courgettes à l'ail Mimolette Chou vanille	Concombre bulgare Thon à la tomate Riz semi complet Brie Compote de pomme
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Melon Gardiane de Taureau Polenta Rondelé nature Flan chocolat	Betteraves vinaigrette Omelette maison aux fines herbes Petits pois mijotés Gouda Nectarine	Rosette cornichons Torti bolognaise Tomme de l'Ubaye Poire	Tapenade sur pain de mie Aioli Provençal et ses légumes Petit suisse sucré Navette marseillaise
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Œuf dur mayonnaise Saucisse de Lozère Lentilles mijotées IGP Lou foundre de l'Ubaye Raisin	Pois chiches Bio au cumin Navarin d'agneau Haricots verts persillés Cantal AOP Banane	Melon Quenelles natures sauce pizzaïolo Riz de Camargue Croc'lait Flan vanille	Salade iceberg vinaigrette Beignets de calamars Courgettes sautées Camembert Cake au citron maison
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade verte Daube de bœuf provençale Carottes persillées Petit suisse sucré Tarte du Champsaur	Salade de tomates Couscous végétarien aux légumes pois chiches & semoule Chanteneige Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Rôti de porc froid Ratatouille à la niçoise Montcadé Raisin blanc	Radis beurre Merlu sauce aux épices douces Pommes vapeur persillées Vache picon Liégeois chocolat



Fait maison



Fruits et légumes frais



Viandes origine France



Produit agriculture



Repas Végétarien



Vinaigrette maison à base d'huile de Velaux

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement