

Menus du mois de septembre 2024

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 02	Mardi 03 - menu végétarien	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de betteraves et maïs Pilon poulet tex mex Riz pilaf Carré frais - pastèque	Carottes râpées Boulettes végétales, soja, sce tomate Haricots beurre persillés Yaourt sucré – éclair chocolat	Salade verte, tomates, maïs Croque-Monsieur de dinde ☺ Ile flottante Abricot	Radis, beurre Couscous au poulet ☺ Edam Banane	Œuf dur Filet de colin meunière Poêlée brocolis, champignons Entremet chocolat - nectarine
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12 - menu végétarien	Vendredi 13
Salade de tomates et maïs Cuisse de poulet persillé Pommes de terre au four Yaourt fruit – raisin noir	Concombre à la grecque Emincé de bœuf aux champignons Chou-fleur persillade Cantal jeune – tarte aux pommes	Poireaux vinaigrette ☺ Jambon grillé / rôti de porc Coquillettes au beurre Entremet vanille - poire	Salade de betteraves Curry de lentilles, œuf Camembert Pomme golden	Salade verte à l'emmental Poisson pané aux céréales Riz créole Yaourt vanille AB - nectarine
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 - menu végétarien	Vendredi 20
Macédoine de légumes Steack haché sauce au poivre Potatoes Yaourt nature - pomme AB	Chou blanc mariné Paupiettes de veau aux olives Carottes, navets Saint-Paulin – tarte au citron	Saucisson sec / tomates Quiche au thon et brocolis ☺ Salade verte Yaourt citron AB – raisin blanc	Carottes râpées Pennés aux courgettes et pesto Mousse au chocolat Poire	Taboulé oriental ☺ Cœur de merlu sauce niçoise Haricots verts persillés Edam - pêches au sirop
Lundi 23	Mardi 24 - menu végétarien	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Friand au fromage Tajine d'agneau, boulettes Semoule de blé Yaourt nature - nectarine	Champignons de Paris, mayo Omelette aux pommes de terre Brocolis, persil, ail Cantal jeune - cocktail de fruits	Concombre à la menthe Blanquette de veau Riz pilaf Crème caramel - ☺ pomme gala	Salade de betteraves et maïs Saucisse de Toulouse / volaille Haricots blancs à la tomate Pastel de Nata – raisin blanc	Carottes râpées, maïs, tomates Colin sauce niçoise Courgettes persillées Fromage blanc - prune

Viande – poisson - œuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau