



Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus de Septembre



Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Jus de pomme Coquillettes à la bolognaise (boeuf, sauce tomate, emmental) Prune	Tomate/fêta Blanc de poulet Haricots verts Éclair au chocolat	 Melon Couscous (semoule et légumes) Aux boulettes végétales Sundae à la fraise	Lentilles Filet de poisson à la crème Carottes vichy Vache qui rit Pastèque
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de riz, maïs , mimosette Chipolatas Courgettes à la tomate Raisin	Radis/ beurre Bœuf au jus Blé Yaourt aromatisé	Pâté /cornichon Saumon sauce hollandaise Julienne de légumes Saint Paulin Nectarine	 Concombre à la crème Omelette/tomate/emmental Pommes de terre rissolées Crème caramel
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Feuilleté au fromage Steak haché de thon Ratatouille Panna cotta	Céleri/mayonnaise Blanquette de veau Frites/ketchup Entremet vanille	Taboulé Roti de bœuf Salsifis Brie Poire	 Carottes râpées Saucisse végétale Lentilles Riz au lait
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade Fricadelle sauce tomate Purée Fromage blanc	Rosette/cornichon Poisson pané Épinards Petite fleur d'Anjou Pomme	Chou/lardons de dinde / comté Sauté de porc à la thaï Pates Glace	 Flageolets Aranchinis Petits pois Edam Ananas
Lundi 29	Mardi 30		
Radis/beurre Poisson Riz à l'espagnol Petits suisses	Betteraves Roti de porc Gratin de chou-fleur Cake au citron		

Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire