

MENU ST SEURIN DE BOURG
Du lundi 7 septembre 2026 au mardi 29 septembre 2026

Lundi 07/09	Mardi 08/09	Jeudi 10/09
	Saucisson à l'ail + cornichon	
Poulet sauce créole	Parmentier de poisson carotte et panais	Saute de Bœuf saveur du sud
Riz thaï	Salade verte vinaigrette légume	Coquillette
Mimolette	Yaourt nature sucré BIO	Edam à la coupe
Fruit de saison BIO Lundi		Fruits de saison Jeudi

Lundi 14/09	Mardi 15/09	Jeudi 17/09
Salade de pomme de terre crudité vgte		Tomate en salade
Côte de porc échine	Filet de poisson meunière	Tagliatelles BIO Carbonara
Gratin de Chou-fleur maison	Purée	
Fromage blanc à la fraise BIO	Gouda à la coupe	Saint-nectaire
	Fruit de saison BIO Mardi	

Lundi 21/09	Mardi 22/09	Jeudi 24/09
		Salade concombre grecque Maison
Paleron de boeuf à la paysanne	Omelette Fraiche au fromage BIO	Filet de poulet Egalim Jus de viande
Semoule et son bouillon	Poêlée ratatouille	Risotto de blé
Fourme d'ambert BIO à la coupe A terminer	Yaourt vanille BIO	
Fruit de saison BIO Lundi	Poires au sirop Sauce chocolat	Eclair au chocolat

Lundi 28/09	Mardi 29/09
Taboulé BIO	
Rôti de dinde LR au jus	Hachis parmentier végétarien
Haricots verts BIO persillés	Salade verte vinaigrette légume
Rondelé nature BIO	Petits suisses nature sucré
	Fruits de saison Mardi

26

Vendredi 11/09

Melon

Quiche au 3 fromage Maison

Poêlée gourmande légumes grillés

Oeufs au lait A

Vendredi 18/09

Boulettes végétarienne

Courgettes persillée

Petit suisse aromatisé

Purée de poire

Vendredi 25/09

Tomate Mozza

Filet de poisson du jour + citron

Carottes tronçons au miel

Fromage blanc sucré