MAIRIE DE CENAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 1er au 26 septembre 2025

Cénac — LE VILLAGE AUX PORTES DE BORDEAUX

ALBERT restauration

	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	*Apéritif de la rentrée* Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Mimolette Glace *Compote + pain d'épices + lait*		**Repas végétarien** Betteraves vinaigrette Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille *Pain + chocolat + fruit*		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc au coulis *Fruit + cake marbré + sirop*		Petite salade d'automne Boeuf aux olives Duo carottes & pois Petit-suisse Tarte aux pommes *Yaourt+ madeleine + jus*	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins *Pain + confiture + yaourt*		Crêpe au fromage Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Salade de fruits *Compote + pain + fromage*		**Repas végétarien** Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison *Pain + yaourt + jus de fruit*		Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison *Pain + miel + compote*	
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison *Pain + fromage + compote*		Melon Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes *Yaourt + madeleine + jus de fruits*		Pastèque Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Poire caramélisée au miel *Compote + pain + fromage*		Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Yaourt nature sucré *Pruneau sec + lait + céréales*	
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de bœuf Frites Saint Nectaire Fromage blanc aux framboises *Barre bretonne + fruit + lait*		Batavia-graines de courges Poisson du jour au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef *Pain + confiture + lait*		Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture *Pain + miel o noisettes+ fruit*		*Menu des enfants* *Pain + confiture + lait*	
VENDREDI	**Repas végétarien** Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison *Yaourt + madeleine + jus de fruits*		Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison *Flan + pain épices + compote*		Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison *Pain + chocolat + lait*		**Repas végétarien** Lentilles à la Grecque Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits *Compote + pain + fromage*	

Toutes nos viandes sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits: Bleu Blanc Cœur · BIO · FAIT MAISON · LABEL ROUGE · FRAIS · HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE · IGP · AOP · MSC