SIRP COIMERES & BROUQUEYRAN

RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	***Demain:*** 		**Repas Végétarien** Batavia mimosa Haricots-rouges sauce barbecue Coquillettes Saint Nectaire Flan au caramel		Concombres à l'aneth **Tajine de dinde aux prunes** Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Hampe de bœuf Petit-pois au jus Gouda Gâteau Basque		**Repas Végétarien** Œuf dur sauce cocktail **Pizza chèvre-miel-prunes** Iceberg Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	
MARDI	*Apéritif de rentrée* Pastèque Poulet rôti Pommes noisette Gouda Eclair au chocolat		**Taboulé aux mirabelles** Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Camembert Fruit frais de saison		**Repas Végétarien** Tomates-maïs-fèves Tortilla Salade mêlée Emmental Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Petit-suisse Fruit frais de saison		***Menu orange*** Melon charentais Saucisse de Strasbourg Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
JEUDI	**Repas Végétarien** Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Petit cotentin Yaourt à la fraise		Betteraves aïoli Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Mimolette Gâteau du chef		**Repas Végétarien** Concombres à la crème Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Brie Fruit frais de saison		Tarte fine pesto-mozzarella Bœuf thaï Wok de légumes Vache Picon Ile flottante	
VENDREDI	Concombres à la crème Poisson du jour à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc rôtie Haricots-verts Brie **Clafoutis aux prunes**		Salade-croûtons-raisins Dos de colin sauce curry Blé Tome Fromage blanc vanillé		 ***Menu des enfants***		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Brie Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"

Origine des produits:

IGP — AOP — MSC — FAIT MAISON — LABEL ROUGE

FRAIS — Bleu Blanc Coeur — BIO — HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois



La prune