

En Septembre, on mange quoi ...

Ecole Catherine Paysan



SEMAINE 36 du 1^{er} au 05/09



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE POKE BOWL SAUTE DE PORC * <i>steak haché</i> JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS DE SAISON	VEGETARIEN TOMATES ANTIBOISES ŒUFS DURS CHOU FLEUR à la Grenobloise BIO YAOURTS	BETTERAVES SAUCISSE TOULOUSE * <i>volaille</i> CHOU FRISE ŒUFS AU LAIT CAMEL	CONCOMBRE / CREME HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	CHARCUTERIE * <i>Jambon dinde</i> NUGGET'S de COLIN BROCOLIS POELES BIO GÂTEAU AU CHOCOLAT

SEMAINE 37 du 08 au 12/09



CELERI PAPRIKA PAUPIETTES DE VEAU PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE BLANC BISCUITS	SALADE TOMATE/MOZZA PÂTES à la CARBONARA * <i>VOLAILLE</i> SALADE VERTE FROMAGE FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES POULET RÔTI HARICOTS BEURRE YAOURTS BULGARE BIO	SALADE HARICOTS VERTS/MAIS STEAKS HACHES SAUCE TOMATE FRITES GLACE	MELON BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE PETITS SUISSES NATURES SUCRES
---	---	---	---	--

SEMAINE 38 du 15 au 19/09



SALADE CLUB ESCALOPE DE PORC * SAUCE CHASSEUR DUO DE HARICOTS BIO FROMAGE FRUITS DE SAISON <i>ESCALOPE DINDE</i>	BETTERAVES LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PUREE NOVL'S VANILLE/CHOCO	CONCOMBRE/ŒUFS CRÈME BOULETTES AGNEAU RATATOUILLE/SEMOULE FROMAGE BANANE BIO	VEGETARIEN TOASTS CHEVRE CHAUD/SALADE COQUILLETES VEGETALES SAUCE PROVENCALE POT DE CREME BIO	TARTELETTE RILLETES * BROCHETTE POISSON PANÉES EPINARDS A LA CREME FROMAGE AU CHOIX COMPOTE BIO
				FRIAND

SEMAINE 39 du 22 au 26/09



SALADE MIMOSA FILET DE POULET SAUCE POULETTE RIZ GLACE	MENU RUSSE SALADE RUSSE BŒUFS STROGANOV PDT VAPEUR VATROUCHKA	SALADE TUBA ESCALOPE DE DINDE COURGETTES/TOMATES POELES FROMAGE COMPOTE BANANE	DUO CAROTTE/CELERI SAUCISSES TOULOUSE * LENTILLES CUISINEES CREME BRULEE <i>CHIPO VOLAILLE</i>	CHARCUTERIE * POISSON EN SAUCE EBLV BIO FROMAGE AU CHOIX FRUITS DE SAISON <i>CREPES FROMAGE</i>
--	--	--	--	---

* Ingrédients adaptés aux menus sans porc

* sauf approvisionnement de marchandises **BIO** = produits Biologique