

SEPTEMBRE



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 31	mardi 1ER	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	Menu végétarien : Melon Carré de seitan Pommes dauphines Fromage Compote pommes/ fraises	Tomates mozzarella Nuggets de dinde panés RS : Nugget's végétales Riz à la mexicaine Fromage Fruit de saison	Salade batavia Sauté d'agneau RS : Haricots rouges carottes Semoule Laitage Fruit de saison	Pâté de foie RS : Oeufs durs Filet de colin colombo RS : Feuilleté au fromage Gratin de Courgettes et P. de terre Fromage Mousse au chocolat
		G : Madeleine/Lait fraise		
lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Friand fromage Emincé de porc au jus RS: Pâtes macaronis aux pois chiches Ratatouille Fromage blanc nature bio Fruit de saison	Salade de tomates Dos de colin tex mex RS: Omelette Blé sauce tomate Fromage Fruit de saison	Melon Steak haché sauce moutarde RS : Boulettes végétales Pdt Fromage Glace vanille/fraise	Salade pdt Sauté de veau romarin RS : Flan courgette Carottes Saint-Nectaire AOP Muffin chocolat	Menu végétarien : Salade feuille de chêne Dahl de lentilles Riz Fromage Gâteau de semoule
		G : Pain + Chocolat + Jus de raisin		
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Salade niçoise(sans pdt) Pâtes macaronis sauce bolognaise Emmental râpé RS : Macaronis aux lentilles Saint-Paulin BIO Fruit de saison	Saucisson RS : Salade de pommes de terre Emincé poulet f... RS : Emincé vég forestier Purée de carottes Fromage Fruit de saison	Tomates maïs Filet meunière RS : Croustimoza Haricots verts Fromage Crème dessert vanille	Menu Végétarien : Friand au fromage Epinards/Oeufs à la florentine Yaourt nature bio Fruit de saison	Concombres au boursin Sauté de boeuf au curry RS : Pavé végétal P. de terre vapeur (quartiers ou cubes) Fromage Compote pomme abricot
		G : Palets bretons/Fruits		
Lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Menu "Automne" Carottes râpées Emincé de porc aux champignons RS : Pavé végétal Purée pdt potiron Fromage blanc nature bio Crème de marron Biscuits spéculos	Menu végétarien : Melon Hachis parmentier végétarien (purée + lentilles sauce tomate) Emmental BIO Glace vanille/chocolat	Pizza Sauté de dinde moutarde miel RS : Omelette Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Sardines en pommade RS : Œufs durs Emincé de veau milannaise RS : Haricots rouges Pâtes Emmental râpé Fromage Fruit de saison	Salade de riz arlequin (petits pois/maïs) Pavé de saumon catalane RS : Carré de seitan catalane Wok de légumes Yaourt bio Fruit de saison
		G : BN fraise + Lait chocolat		

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide,

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

