

MENUS DE SEPTEMBRE 2024

PRODUITS LAITIERS ET VEGETARIENS

PRODUITS LAITIERS

Les menus peuvent être changés

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES #

Le sucre , les assaisonnements et les fromages sont distribués à part

Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés

DATE / JOURS	DU 2 AU 6 SEPTEMBRE	DU 9 AU 13 SEPTEMBRE	REPAS DES VENDANGES DU 16 AU 20 SEPTEMBRE	DU 23 AU 27 SEPTEMBRE
LUNDI	Melon BIO # Emincé de dinde au paprika Semoule / légumes Fromage #	Concombre à la grec # Tomates farcies végétariennes Riz Glace	Salade chèvre chaud # Emincé de bœuf vigneronne Duo carottes et riz de camargue Molleux aux raisin #	Tomates dés de fromage # Sauté de porc à la forestière Purée de pommes de terre Glace
GOUTER				
MARDI	Céliéri rémoulade # Roti de porc Haricots verts / pommes de terre Yaourt BIO #	Betteraves mimosa Couscous / légumes Merguez Fromage blanc #	Haricots verts et tomates # Vol au vent Ebly Fruit de saison BIO #	Salade composée # Rôti de dinde Galettes de courgettes BIO # Yaourt Bio #
GOUTER				
MERCREDI	Pizza au fromage Paupiette de veau à la provençale Ebly / champignons Fruit de saison #	Coleslaw # Poulet Basquaise Ebly Fromage #	Crudités assorties Boule d'agneau / légumes Coquillettes Glace	Roulade aux olives Oeufs au plat Jardinière de légumes Fruit de saison #
GOUTER	Gateau maison	Pain + chocolat	Pain + fromage	Crème dessert + biscuits
JEUDI	Salade de tomates pesto # Omelette au fromage Gratin de brocoli Moelleux maison	Carottes râpées dés de fromage # Lasagnes gratinées au bœuf Compote	Carottes râpées Rissollette de veau Ratatouille Yaourt BIO #	Croisillon à l'emmental Chili sin carne Riz Fruit de saison #
GOUTER				
VENDREDI	Salade verte # Cube de colin au curry Riz au vermicelle / légumes Yaourt bio #	Tomates et cœurs de palmier # Filet meunière Pommes de terre aioli Fromage à la coupe BIO #	Duo de salades # Filet de poisson pané au céréales Choux fleur en gratin Glace	Salade fraîcheur # Saumon à la crème Tagliatelles Compote
GOUTER				





