

MENUS SEPTEMBRE 2020



	Mardi 1 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	<ul style="list-style-type: none"> . Duo melon/pastèque . Aiguillette de poulet . Coquillettes . Glace 	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard . Poisson meunière . P.de terre vapeur à la ciboulette . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Brochette de tomate-cerise et mozzarella . Rôti de porc . Ratatouille et riz . Fromage blanc et ses copeaux de chocolat
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (salade verte-mâis-thon-croûtons) . Penne à la bolognaise . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Sauté de veau . Gratin de courgettes et p.de terre . Crème au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre-fêta et tomate-cerise . Poisson du jour . Polenta crémeuse et coulis de tomate . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes de sardine . Saucisses . Lentilles . Fruit de saison
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et cornichons . Poulet rôti . Potatoes . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Mini-tomate et salade de riz . Poisson meunière . Purée de potimarron . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Crêpe au fromage . Emincé de bœuf * . Haricots verts persillés . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Tomates farcies . Riz . Petit suisse aux fruits
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Aiguillette de canard . Tomate à la provençale . Gouda . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Duo melon/pastèque . Lasagne . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Brochette de tomate à l'emmental . Rougail de poisson . Semoule . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de tomates . Brochette de dinde . Petits pois aux oignons et lardons . Fruit de saison

→TSVP...

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

MENUS OCTOBRE 2020



Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves aux pommes . Tajine de poulet . Boulgour au beurre . Yaourt fermier 	<ul style="list-style-type: none"> . Petits légumes à croquer (concombre et tomates-cerise dans du fromage blanc) . Rôti de bœuf * . Haricots plats . Gâteau au chocolat et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte, emmental et croûtons . Gratin de poisson à la p.de terre . Fromage blanc et compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes d'oie . Mini-saucisse . Mojettes à la tomate . Fruit de saison
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Filet mignon de porc au gorgonzola . Gratin dauphinois . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de pâtes (dés de jambon, tomate-cerise, emmental) . Escalope de dinde . Flan de courgettes . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte aux lardons . Poisson au crumble de chorizo . Ratatouille et riz . Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de potimarron . Pâtes carbonara . Salade de fruits
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la crème . Parmentier de canard . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Feuilleté au fromage . Araignée de porc . Haricots verts . Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre . Filet de poisson aux amandes . Purée de carottes . Fromage blanc aux pommes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte et noix . Cordon bleu maison . Pomme de terre sautées . Glace



* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfités – Lapin – Sésame