



Menus du 2 au 30 septembre 2021 - restaurant scolaire

jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Tomates - Vinaigrette	Salade verte BIO - Vinaigrette
Poisson blanc meunière	Steak haché de bœuf - sauce au jus
Tortis BIO	Ratatouille
Yaourt nature (régional)	Bûche du Pilat (régional)
Prune	Beignet chocolat noisette

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Salade de coquille BIO, tomates et maïs	Salade verte - croûtons nature - vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes sauc mayonnaise
Jambon blanc Label Rouge - sauce au jus	Carottes et pois chiche à l'orientale Semoule BIO	Lasagnes de bœuf	Beignet de calamars à la romaine
Haricots versts BIO persillés		Edam BIO	Courgette sautées à la tomate
Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Flan nappé caramel	Verre de lait BIO
Pêche	Raisin Blanc		Gâteaux au spéculoos

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Carottes rapées - Vinaigrette aux agrumes	Betteraves BIO - Vinaigrette	Concombres - vinaigrette (régional)	Tartinade de thon, pain de mie
Sauté de porc - sauce aux olives (régional)	Gratin de lentilles Bio à la patate douce	Cordon bleu de Dinde	Moules à la crème
Riz de Camargue pilaf (produit labellisé)	Saint Paulin	Haricots beurre persillés	Frites
Camembert BIO	Melon	Edam BIO	Smoothie abricot menthe
Compote fraîche pomme (régional)		Cake aux pépites de chocolat	

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre
Radis rose beurre	Œuf dur sauce Mayonnaise	Salade verte vinaigrette
Sauté de bœuf sauce aux oignons (régional)	Rôti de dinde sauce au jus	Pamentier au soja BIO sauce tomate
Pommes de terre cubes rissolées	Duo de Carotte BIO et panais	Vache qui rit BIO
Cantal AOP	Vercorais (régional)	Compote fraîche pomme BIO
Crème dessert à la vanille	Gaufre Fantasia	

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Salade iceberg - Vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou fleur - Vinaigrette	Pomme de terre - Vinaigrette
Sauté de boeuf - sauce paprika (régional)	Filet de colin lieu (Produit labellisé)	Gratin de torsade BIO aux légumes d'été	Sauté de dinde sauce crème
Blé pilaf	Epinard béchamel	Suisse sucré	Petits pois
Massdam BIO	Fourme d'Ambert (régional)	Banane BIO	Vache qui rit BIO
Crème dessert chocolat	Prune (Régionale)		Melon

