

MENU SEPTEMBRE 2022

DU 1er AU 2 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI – Rentrée	VENDREDI VÉGÉTARIEN
			Melon	Pastèque
			Emincé de volaille à la crème	Pizza végétarienne
			Coquillettes	Salade
			Glace	Fromage Blanc
				Confiture

DU 5 AU 9 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de pomme de terre et cornichons	Salade de tomate au basilic	Salade de concombre à la menthe	Salade de lentilles	Melon
Bourguignon	Œufs sauce aurore (tomatée)	Poulet au citron	Tarte à la tomate et aux poivrons	Filet de poisson sauce Miel
Carottes Vichy	Salade composée de pâtes	Haricots verts	Mesclun de salade	Gratin de courgettes
Brie	Comté	Fromage blanc	Emmental	Yaourt fermier
Banane	Yaourt à la framboise	Cake au chocolat	Pêche	Gâteau au pois chiche

DU 12 AU 16 SEPTEMBRE

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Pastèque	Salade de betteraves à l'huile de noix	Salade de tomate et fêta	Melon	Radis beurre salé
Gratin de chou fleur au	Poisson meunière	Lasagne de	Poulet Yassa (citron, oignon)	Tortillas
Sarrazin	Riz au curry	Bœuf	Coquillettes	Aux légumes sauce safrané
Gouda	Fromage blanc			Cantal
Nectarine	Prunes	Poire	Pana cotta à la vanille	Riz au lait à l'orange

DU 19 AU 23 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Concombre à la crème	Avocat vinaigrette	Salade d'épeautre, tomate et emmental	Pâté de campagne	Salade de pomme de terre et œuf vinaigrette
Rôti de veau aux oignons	Compoté de légumes de saison	Sauté de porc à la moutarde	Brandade de	Bolognaise de légumes
Brocolis persillés	Purée de pois cassés	Tian de légumes	Poisson	Courgettes gratinées
Brie	Comté		Yaourt fermier	Cantal
Gâteau aux haricots blancs chocolat	Crème caramel	Banane	Raisin	Abricots

DU 26 AU 30 SEPTEMBRE

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Toast de houmous	Mesclun de salade au saumon fumé	Carottes râpées sauce yaourt	Salade de tomate au basilic	Tartinade de tzatziki (Concombre)
Omelette de	Chipolatas	Effeillé de poisson	Rôti de bœuf sauce mayonnaise « Mama »	Couscous de légumes et pois chiches
Pomme de terre et sa sauce barbecue maison	Haricots blancs tomatés	À la portugaise (pomme de terre, oignons, poivrons)	Lentilles	Céréales méditerranéennes et raisins secs
Camembert	Fromage Blanc			Emmental
Raisin	Quartiers de poire caramélisés	Glace	Tiramisu	Salade de fruits frais

Menu «mangé main» spécial Brigitte



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

