

MENU

Septembre

SEMAINE DU 1 AU 5

Lundi Melon Emincé de volaille Pâtes à la sauce tomate Fromage blanc et Pommes caramélisées (CP-CM2) Compote (Maternel)	Mardi Taboulé Gratin de courgettes et oeufs durs Camembert Pastèque	Mercredi Concombre Moules Frites Fromage frais Moelleux au chocolat	Jeudi Salade à la fête Lasagnes de légumes Mimolette Fruit	Vendredi Pastèque Rôti de boeuf Sauce ketchup Haricots verts Verre de lait Gâteau au yaourt
--	--	---	---	---

SEMAINE DU 8 AU 12

Lundi Salade de tomates et emmental Oeufs sauce camembert Écrasé de pommes de terre Purée de pommes	Mardi Salade de chou fleur À la tomme de vache Encornets façon armoricaine Semoule épicée Ananas	Mercredi Taboulé au citron confit Pizza aux légumes et volaille Gouda Fruit	Jeudi Salade composée de blé Carbonade de boeuf Courgettes sautées Fromage blanc Banane	Vendredi Concombre et oeufs Pesto de brocolis Spaghettis Verre de lait Gâteau pois chiche à l'orange
--	--	---	---	--

SEMAINE DU 15 AU 19

Lundi Betteraves à l'huile de noix Tajine de légumes à l'abricot Potatoes au paprika Edam Pommes	Mardi Toast tapenade Carottes mozzarella Filet de poisson aux tomates Piperade Banane	Mercredi Melon Coquillettes À la bolognaise Fromage blanc Dés d'abricots rôtis au miel	Jeudi Salade de tomates et mimolette Tarte au fromage Mesclun de salade Cake spéculoos pommes	Vendredi Courgettes râpées à l'huile d'olive Emincé de volaille Sauce aigre douce Riz Yaourt fermier vanille
---	--	--	---	--

SEMAINE DU 22 AU 26

Lundi Salade de petit épeautre Filet de poisson Sauce curry Carottes Vichy Yaourt nature Banane	Mardi Melon Omelette au fromage Courgettes sautées Glace (modification)	Mercredi Salade de blé (modif) Rôti de porc Sauce moutarde Brocolis gratinés Gouda Poires	Jeudi Pastèque Pois chiche au lait de coco Semoule Camembert Purée de pommes	Vendredi Salade de haricots verts et mimolette Rôti de veau Pommes boulangères Raisin
--	---	---	--	---

SEMAINE DU 29 AU 3

Lundi Carottes râpées emmental et agrumes Tartare haricots rouges et betteraves Frites Riz au lait vanille	Mardi Rémoulade de courgettes Brandade de poisson Yaourt fermier citron Kiwi	Mercredi Salade d'endives et de pommes Poulet rôti Haricots verts persillés Crème au chocolat	Jeudi Brocolis sauce Manslois Blanquette de veau Pommes vapeur Raisin	Vendredi Cake salé Dahl de lentilles Riz Pilaf Emmental Ananas
---	--	--	---	--

Toutes les viandes préparées au restaurant communal sont d'origine française.

Produits bio

Produits conventionnel

Boîte à idées

Produits locaux selon le référentiel Écocert

Fait maison

Produits de saison

VÉGÉTARIEN

AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE :

Aide de l'Union Européenne à la distribution de fruits et légumes

Aide de l'Union Européenne à la distribution de produits laitiers

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS (MENUS, ALLERGÈNES & ACTUS) SUR NOTRE SITE INTERNET



CONTACTEZ LE SERVICE RESTAURATION
cuisine.centrale@lacouronne.fr
09 66 43 48 64

