

MENU

Septembre

SEMAINE DU 1 AU 5

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

SEMAINE DU 8 AU 12

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

SEMAINE DU 15 AU 19

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

SEMAINE DU 22 AU 26

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

SEMAINE DU 29 AU 3

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

