

# SCOLAIRE - Restauration municipale - Menus du mois de SEPTEMBRE 2019

LUNDI 2 BIO	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Pizza Napolitaine Steak haché de bœuf sauce tomate Purée de pomme de terre Gouda Fruit de saison	Concombre ciboulette Sauté de porc Semoule aux raisins Yaourt Compote pomme vanille	Tomate et feta vinaigrette citronnée Sauté de volaille à la crème Riz Fromage blanc au miel Fruit de saison	Terrine de campagne Poulet basquaise Coquillettes Fromage Fruit de saison	Salade vinaigrette Brandade de morue Flan pâtissier
LUNDI 9 BIO	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade vinaigrette Poulet rôti Frites Edam Compote pomme biscuitée	Smoothie de fruits Hachis Parmentier Salade Fromage blanc à la confiture de fraise	Salade vinaigrette Burger végétal Pommes rissolées Yaourt Fruit de saison	Velouté de carottes Steak du fromager Tortis Fromage Fruit de saison	Feuilleté à l'emmental Filet de hoki au cheddar Haricots verts Yaourt Tarte aux pommes
LUNDI 16 BIO	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Concombre à la crème Boulette d'agneau façon tajine Purée de légumes du soleil Brie Fruit de saison	Salade de riz, thon, tomate, œuf Poulet rôti Brocolis Crème dessert vanille	Salade avocat, pamplemousse, thon Raviolis de légumes Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Rôti de porc Gratin de choux fleurs Yaourt nature Compote pomme banane	Salade vinaigrette Moule Frites Yaourt aux fruits Fruit de saison
LUNDI 23 BIO	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Méli-méli de crudités Escalope viennoise de volaille Ratatouille et riz Mimolette Fruit de saison	Salade de pâtes Sauté de bœuf Haricots verts extra fins Crème dessert vanille Biscuit	Rillettes au thon Croque tomate et salade Fromage Fruit au sirop	Quiche fromage Chipolatas Chou vert braisé Yaourt Compote pomme pêche	Salade vinaigrette aux herbes Rabas Carottes rondelles à la crème Yaourt Fruit de saison
LUNDI 30 BIO				
Carottes vinaigrette Steak de blé et mozzarella Lentilles braisées Camembert Fruit de saison				

*Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel*