

# RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DE SEPTEMBRE 2022

Permanence pour le paiement de la cantine et garderie du mois de Juillet, LUNDI 5 et MARDI 6 SEPTEMBRE dans la garderie



LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 1	VENREDI 2
Concombres ciboulette Sauté de veau aux olives Cœur de blé Bio au beurre Gouda Bio Salade de fruits	Salade piémontaise Poulet rôti au curry Brocolis gratinés Croc'lait Compote de pommes	Taboulé à la menthe, raisins et crudités Steak haché grillé Haricots verts persillés Edam Glace	Salade de tomates Bio basilic Filet de merlu sauce beurre citronnée Spaghettis Vache qui rit Bio Nectarine
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 8	VENREDI 9
Betterave Bio en salade Chipolatas grillées IGP Lentilles Flan Bio maison Fruit	Salade de blé Bio aux crudités Rôti de bœuf Local Courgettes Bio béchamel Fromage blanc aux fruits rouges Brownie	Carottes râpées Bio à l'orange Lasagnes épinard ricotta maison Salade Yaourt fermier local Palets Breton Bio	Salade niçoise aux crudités Filet de colin pané Ratatouille Bio maison Petits suisses Bio Fruit
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 14	VENREDI 16
Salade de lentilles corail et quinoa Bio Nuggets végétal Petits pois carottes Yaourt vanille Bio Fruit	Salade de saison pomme kiwi surimi Rougail saucisse Maison Riz Brie Pêches au sirop	Carottes et céleri coleslaw Blanquette de dinde Semoule P'tit Louis tartine Cocktail de fruits	Salade croquante au chou rouge avocat et quinoa Bio Omelette Poêlée de légumes Riz au lait et Fruit
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 22	VENREDI 23
Pâté de campagne Haché de veau Frites Rondelé nature Fruit	Boulgour Bio en salade Rôti de porc IGP Ratatouille Bio maison Fromage blanc Bio aux fruits Pompon cœur cacao	Tortis aux crudités et pamplemousse Aiguillettes de poulet à la crème Carottes persillées Île flottante Moelleux au citron	Tomates Bio mozzarella Brandade de morue Salade Glace Fruit
LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 7	VENREDI 8
Pâté de campagne Haché de veau Frites Rondelé nature Fruit	Boulgour Bio en salade Rôti de porc IGP Ratatouille Bio maison Fromage blanc Bio aux fruits Pompon cœur cacao	Concombres sauce blanche Spaghettis aux boulettes de soja tomate basilic Gouda Bio Compote tous fruits	Friand au fromage Colin d'Alaska au beurre blanc Duo de courgettes Bio persillées Riz au lait Fruit

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont surgelés d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

