



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 C'EST D'ICI	VENDREDI 6
SALADE VERTE* ET CROUTONS JAMBON BLANC COQUILLETES PETIT SUISSE PRUNE*	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE CHEESBURGER/ <u>STEAK HACHÉ</u> FRITES/ <u>POMME DE TERRE AU FOUR</u> KIRI MELON*	SALADE DE RIZ (tomate,olive,maïs,fromage) ROTI DE PORC FROID MAYONNAISE MACÉDOINE DE LÉGUMES CAMEMBERT ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TERRINE AVEYRONNAISE SALADE REPAS LOCALE (boulgour bio,maïs bio fromage bio,poivrons,œufs durs bio,olives) FROMAGE BLANC D'OCCITANIE COMPOTE DE POMME * DU LANGUEDOC YAOURT A BOIRE/ BISCUIT	SALADE DE TOMATES* AIGUILLETTE DE COLIN PANÉE ET CITRON HARICOTS BLANCS À LA TOMATE GOUDA SALADE DE FRUITS PAIN RUSTIQUE
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ JUS DE FRUITS	BRIOCHE TRESSÉE CHOCOLAT/ FRUIT*	YAOURT A BOIRE/ BISCUIT	QUATRE QUART/ LAIT/ FRUIT*
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 C'EST D'ICI	VENDREDI 13
RADIS * BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI PETITS POIS AUX OIGNONS EMMENTAL MELON JAUNE* PAIN AU SESAME	SALADE PIÉMONTAISE DOS DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC HARICOTS VERTS BRIE FRUIT DE SAISON*	QUICHE LORRAINE SALADE REPAS (batavia bio,œufs,tomate,maïs,fromage,olives) FAISSELLE PASTÈQUE*	BETTERAVES* ROUGES SAUTÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC RIZ CAMARGUAIS TOMME DE BREBIS DES PYRENNÉES BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES	CÉLERI RÉMOULADE CHIPOLATAS PURÉE DE POMMES DE TERRE PRODUIT LAITIER DIVERS RAISIN*
BISCUITS / COMPOTE	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	BARRE MARBRÉE CACAO/ LAIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT*	PAIN AU CHOCOLAT/ FRUIT*
LUNDI 16	MARDI 17 "REPAS ALTERNATIF"	MERCREDI 18	JEUDI 19 C'EST D'ICI	VENDREDI 20
TABOULÉ A LA MENTHE SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY CHOU FLEUR AU BEURRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON*	CONCOMBRE CIBOULETTE* SALADE REPAS (blé, lentilles,courgettes,tomates,maïs,olives) DESSERT SOJA AU CHOCOLAT MELON* PAIN AUX CÉRÉALES	MOUSSE DE CANARD CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE CITRON CÉRÉALES GOURMANDES PRODUIT LAITIER DIVERS RAISIN*	SALADE VERTE* DE VIC LA GARDIOLE SAUCISSE FRAICHE DE L'AVEYRON ALIGOT DE L'AUBRAC YAOURT FERMIER DU LARZAC GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/ FRUITS*	SALADE DE RIZ À LA NICOISE EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE POËLÉE FORESTIÈRE EDAM GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE	PAIN CHOCOLAT/ FRUIT*	CROISSANT/ SALADE DE FRUIT	CÉRÉALES LAIT/ JUS DE FRUIT	BISCUITS/ COMPOTE
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26 C'EST D'ICI	VENDREDI 27
SALADE GRECQUE (concombre,feta,olives) CŒUR DE FILET DE MERLU SAUCE BEARNAISE RIZ SAFRANÉ BUCHÉ DU PILAT POIRE*	THON MAYONNAISE ROTI DE PORC BROCOLIS GRATINÉS PRODUIT LAITIER DIVERS BARRE GLACÉE/ <u>CRÈME DESSERT</u>	MELON* OMELETTE AU FROMAGE GALETTES DE POMMES DE TERRE PETIT LOUIS RIZ AU LAIT CAMEL/ <u>FRUITS</u> PAIN AU LEVAIN	SALADE DE POIS CHICHE CUISSÉ DE POULET JAUNE DU GARD COURGETTES DE L'HERAULT FROMAGE DE CHÈVRE DE L'AVEYRON RAISIN DU LANGUEDOC* PAIN BEURRE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	TOMATES* MOZZARELLA BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE GOUDA FRUIT DE SAISON* PAIN CONFITURE/ LAIT/ FRUIT*
QUATRE QUART / LAIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TATINER CHOCO/ FRUIT*	PAIN BEURRE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	PAIN CONFITURE/ LAIT/ FRUIT*

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	MENU DE PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternelles