



Restauration scolaire - Menus du mois de septembre 2019

LUNDI 02-sept	MARDI 03-sept	MERCREDI 04-sept	JEUDI 05-sept	VENDREDI 06-sept
 Tomate mozzarella Cordon bleu Coquillettes Vache qui rit Glace	Crêpe au fromage Filet de poisson frais  Somités de choux fleurs Camembert  Fruit de saison	Melon Tajine de volaille aux abricots Semoule Carré frais Salade de fruit	Betteraves Bœuf à la provençale  Pommes de terre grenaille Rondelé ail/fines herbes Nectarine PAIN BIO	Carottes râpées  Emincé de volaille Poêlée de légumes Plateau de fromage Semoule au lait
GOUTER APS Fruit biscuit 09-sept Salade de pommes de terre et tomate Jambon braisé Haricots vert  Brie Fruit	GOUTER APS : Biscuit verre de lait 10-sept Choux blanc aux lardons  Filet de dinde Céréales Vache picon Entremet caramel	GOUTER ALSH : Brioche fruit 11-sept Julienne de betteraves Tarte campagnarde Salade verte  Comté Raisin blanc	GOUTER APS : Fromage blanc biscuit 12-sept Mousse de canard Fricassée de veau aux carottes  Salade verte Rouy Tarte normande PAIN BIO	GOUTER APS : Pain confiture menu complet 13-sept Melon Paëlla de la mer  Plateau de fromage Yaourt aux fruits 
GOUTER APS : Pain au lait et jus de fruit 16-sept Salade océane Gratin de pâtes aux gésiers de volaille Kiri Compote 	GOUTER APS : Compote biscuit 17-sept Tarte chèvre basilic Poisson frais crème de curry  Carottes étuvées  Saint paulin Fruit de saison	GOUTER ALSH : Beignet framboise 18-sept Salade feta Macaroni  Carbonara Gouda Tiramissu	GOUTER APS : Fruit biscuit 19-sept Sans viande sans poisson Taboulé Œuf à la florentine Tomme noire bio  Abricots frais PAIN BIO	GOUTER APS : Pain bâtonnet de chocolat menu complet 20-sept Concombre ciboulette  Parmentier de canard Salade verte Plateau de fromage Entremet pistache
GOUTER APS : Fruit et biscuit 23-sept Radis beurre Poulet  Frites Momboisier Glace	GOUTER APS : Cake et lait 24-sept Salade de riz et thon Emincé de bœuf Haricots beurre Petits suisses kiwi 	GOUTER ALSH : Banane biscuit 25-sept Melon  Truffade auvergnate Salade verte bio Pont l'évêque Cocktail de fruits frais	GOUTER APS : Barre de céréales et lait 26-sept Salade et mimolette Sauté de porc  Poêlée de courgettes Saint bricet Tarte aux abricots PAIN BIO GOUTER APS : Fruit biscuit	GOUTER APS : Pain pâte à tartiner 27-sept Pastèque Filet de poisson frais sauce méditerranéenne  Semoule de couscous Plateau de fromage Fromage blanc aux fruits 
GOUTER APS : Brioche et jus de pomme	GOUTER APS : Compote biscuit	GOUTER ALSH : Pain au chocolat	GOUTER APS : Fruit biscuit	GOUTER APS : Pain confiture

 Bio : agriculture biologique
 Pf : poisson frais arrivage direct de la criée
 Toutes nos viandes sont d'origine Française

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-Œufs, 4-Poissons, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-moutarde, 11-sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques

Menus scolaire et Accueil de Loisirs 5 composantes/ sous réserve des approvisionnements
 APS : Accueil Péri Scolaire

