Restauration scolaire - Menus du mois de septembre 2019

Melon

Tajine de volaille aux abricots

Semoule

Carré frais

Salade de fruit

GOUTER ALSH: Brioche fruit

Julienne de betteraves

Tarte campagnarde

Salade verte

Comté

Raisin blanc

GOUTER ALSH: Beignet framboise

Salade feta

Macaroni

Carbonara

Gouda

Tiramissu

GOUTER ALSH: Banane biscuit

Melon

Truffade auvergnate

Salade verte bio

Pont l'évêque

Cocktail de fruits frais

04-sept

II-sept

18-sept

25-sept

LUNDI

Tomate mozzarella

Cordon bleu Coauillettes

Vache aui rit

Glace

GOUTER APS Fruit biscuit

09-sept

02-sept

Salade de pommes de terre et tomate

Jambon braisé

Haricots vert

Brie

Fruit

GOUTER APS: Pain au lait et jus de fruit

16-sept

Salade océane Gratin de pâtes aux gésiers de volaille

Kiri

Compote



GOUTER APS: Fruit et biscuit

23-sept

Radis beurre

Poulet

Frites

Momboisier Glace

GOUTER APS: Brioche et jus de pomme

Pf: poisson frais arrivage direct de la criée

Menus scolaire et Accueil de Loisirs 5 composantes/ sous réserve des approvisionnements

\mathcal{MARDI} MERCREDI

03-sept

Crêpe au fromage

Filet de poisson frais

Somités de choux fleurs Camembert

Fruit de saison

ΑB

GOUTER APS: Biscuit verre de lait

10-sept

Choux blanc aux lardons

Filet de dinde

Céréales

Vache picon

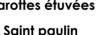
Entremet caramel

GOUTER APS: Compote biscuit

17-sept

Tarte chèvre basilic Poisson frais crème de curry

Carottes étuvées



Fruit de saison

GOUTER APS: Cake et lait

24-sept

Salade de riz et thon Emincé de bœuf Haricots beurre Petits suisses

kiwi



GOUTER APS: Compote biscuit

GOUTER ALSH: Pain au chocolat

JEUDI

Bœuf à la provençale

Betteraves

Rondelé ail/fines herbes

Nectarine

Mousse de canard

GOUTER APS: Fruit biscuit

Sans viande sans poisson 19-sept

Œuf à la florentine

Tomme noire bio

Abricots frais

Poêlée de courgettes

GOUTER APS: Fruit biscuit

Tarte aux abricots

Carottes râpées

Emincé de volaille

 $\mathcal{V}\mathcal{E}\mathcal{N}\mathcal{D}\mathcal{R}\mathcal{E}\mathcal{D}I$

Poêlée de légumes

Semoule au lait

GOUTER APS: Pain confiture

menu complet

Plateau de fromage

Yaourt aux fruits



13-sept

06-sept

GOUTER APS: Pain bâtonnet de chocolat

Entremet pistache

GOUTER APS: Pain pâte à tartiner

Pastèque

Filet de poisson frais sauce méditéranéene

Semoule de couscous

Fromage blanc aux fruits







05-sept

Plateau de fromage

Melon

Paëlla de la mer





Concombre ciboulette

Parmentier de canard

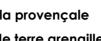
Salade verte

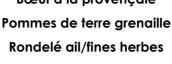
Plateau de fromage

27-sept

Plateau de fromage

GOUTER APS: Pain confiture





PAIN BIO

GOUTER APS: Fromage blanc biscuit

Fricassée de veau aux carottes

Salade verte

Rouy

Tarte normande

PAIN BIO

Taboulé

PAIN BIO

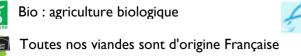
GOUTER APS : Barre de céréales et lait

Salade et mimolette

Sauté de porc

Saint bricet

PAIN BIO





Liste des 14 allergènes : I-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

APS: Accueil Péri Scolaire



26-sept