



Restauration scolaire - Menus du mois de Septembre 2020



LUNDI



07-sept.

Radis beurre (7)
Escalope de dinde **BIO**
Légumes piperade
Brie (7)
Tarte aux fruits (1-3-7)

GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

14-sept.

Taboulé (1-3-10)
Emincé de porc à l'Espelette **BIO**
Haricots verts
Petit suisse (7)
Nectarine



GOUTER APS : Fromage blanc (7) - boudoir (1-3-7)

Sans viande et sans poisson 21-sept.

Salade mimosa au bleu (3-7-10)
Pané végétal (1-7)
Purée de légumes anciens
St paulin (7) **BIO**
Eclair café (1-3-6-7-8)

GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

28-sept.

Radis beurre (7) **BIO**
Lapin à la moutarde (10)
Boulgour (1)
Saint Nectaire (7)
Mousse au Chocolat (6-7)



GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) - jus de pomme

MARDI

01-sept.

Melon
Coquillettes (1-3) **BIO**
à la bolognaise
Camembert (7)
Yaourt (7)

GOUTER APS : Pain - confiture

08-sept.

Concombre à la crème (7-10) **BIO**
Bœuf braisé à la tomate
Riz
Fromage blanc (7)
et spéculos (1-6)



GOUTER APS : Pain - fromage (7)

Sans viande et sans poisson 15-sept.

Pommes de terre - tomate - ciboulette (3-10)
Omelette au fromage (3-7)
Salade (10)
Tomme Vendéenne (7)
Entremet citron (1-6-7) **BIO**

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (1-6-7-8)

22-sept.

Rillettes de thon (4-7)
Fondant d'agneau
Haricots Blancs
Emmental (7)
Poire **BIO**



GOUTER APS : Pain - bâton de chocolat

29-sept.

Feuilleté fromage (1-3-6-7-8)
Poisson du jour (4) **Frais**
Épinards béchamel (1-7) **BIO**
Rouy (7)
Nashi

GOUTER APS : Pain - confiture

MERCREDI

02-sept.

Tomates mozzarella (7-10)
Poulet grillé **BIO**
Pommes noisettes
Vache qui rit (7)
Glace (1-3-5-6-7-8)



GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-7)

Sans viande et sans poisson 09-sept.

Pamplemousse
Pizza 4 fromages (1-7)
Salade verte (10) **BIO**
Fromage (7)
Compote pomme fraise

GOUTER ALSH : Croissant (1-3-6-7-8)

16-sept.

Céleri Rémoulade (3-10) **BIO**
Haché de poulet façon bouchère
Farfalle à l'italienne (1)
Fromage p'tit louis (7)
Pomme cuite

GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7-8) - laitage (7)

23-sept.

Salade de chèvre chaud (7-10)
Paupiette de volaille (1-6)
Ratatouille **BIO**
Six de savoie (7)
Velouté aux Fruits (7)

GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-6-7-8-10)

30-sept.

Terrine de pâté de Foie
Fricassée de volaille **BIO**
Brunoise de légumes
P'tit Louis (7)
Tourteau au fromage (3-7)

GOUTER ALSH : Torsade chocolatée (1-3-6-7-8)

JEUDI

03-sept.

Mousse de canard (1)
Rôti de veau
Carottes au jus
Tomme blanche (7)
Fruit **BIO**

GOUTER APS : Brioche (1-3-7) - verre de lait (7)

10-sept.

Cubes de betteraves aux dés d'emmental (7-10)
Parmentier de bœuf (7)
Salade verte (10)
Edam (7) **BIO**
Abricot



GOUTER APS : Madeleine (1-3-6-7-8) - jus de fruit

17-sept.

Salade océane (4-7-10)
Rôti de bœuf
Frites
Camembert (7) **BIO**
Cubes de poires et coulis de chocolat

GOUTER APS : Fruit - gaufrette (1-3-6-7-8-11)

24-sept.

Coquillettes au saumon (1-4)
Rôti de porc **BIO**
Petits pois
Montboissier (7)
Raisin



GOUTER APS : Compote - galette (1-3-7)

01-oct.

Sommité de choux fleur vinaigrette (10)
Gratin de pâtes (1-7)
Salade verte (10)
Yaourt nature sucré (7) **BIO**
Madeleine (1-3-7)

GOUTER APS : Fruit - brioche (1-3-7)

VENDREDI

04-sept.

Salade estivale (crudités) (10) **BIO**
Porc mariné au miel
Céréales Gourmandes (1-13)
Cantafrais (7)
Crème caramel (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (1-6-7-8)

11-sept.

Carottes râpées à l'orange (10)
Filet de poisson (4) **Frais**
Poêlée de courgettes
Galet de la Loire (7)
Semoule au lait **BIO** (1-7)

GOUTER APS : Pain - confiture

18-sept.

Tomates sauce échalote (10)
Poisson de la criée (4) **Frais**
Semoule de couscous (1) **BIO**
Plateau de fromage (7)
Clafoutis aux pommes (1-3-7)

GOÛTER APS : Pain - bâtonnet de chocolat

25-sept.

Duo de choux (10) **BIO**
Blanquette de la mer (1-4-7) **Frais**
Riz
Plateau de fromage (7)
Crème praliné (1-3-6-7-8)

GOÛTER APS : Pain - pâte à tartiner (1-6-7-8)

02-oct.

Velouté de courgettes au kiri (7)
Saucisse aux herbes
Lentilles (1) **BIO**
Mimolette (7)
Ananas



GOUTER APS : Pain - confiture



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

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Péri-scolaire

Sous réserve des approvisionnements

