



Restauration scolaire - Menus du mois de Septembre 2022



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

05-sept.

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

GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

12-sept.

Taboulé (1-10)
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 19-sept.
Salade mimosa au bleu (3-7-10)
Purée de légumes anciens (7)
et lentilles
St paulin (7) **BIO**
Eclair café (1-3-6-7)

GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

26-sept.

Radis beurre
Lapin à la moutarde (10)
Carottes persillées **BIO**
Saint Nectaire (7)
Mousse au chocolat (7)

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

Bio : agriculture biologique

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Pf : poisson frais

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 Périscolaire

Sous réserve des approvisionnements



06-sept.

Salade estivale (crudités) (10) **BIO**
Bœuf braisé à la tomate
Riz
Fromage blanc (7)
et spéculos (1-6)

GOUTER APS : Pain – fromage (7)

13-sept.

Pastèque **BIO**
Poisson (4) **Frais**
Céréales Gourmandes (1-13)
Plateau de fromage (7)
Clafoutis aux pommes (1-3-7)

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

20-sept.

Rillettes de thon (4-7)
Veau marengo
Haricots beurre
Emmental (7)
Poire **BIO**

GOUTER APS : Pain – bâton de chocolat

27-sept.

Mousse de canard (1)
Poisson (4) **Frais**
Épinards béchamel (1-7) **BIO**
Rouy (7)
Nashi

Sans viande et sans poisson 07-sept.

Concombre à la crème (7-10) **BIO**
Pizza 4 fromages (1-7)
Salade verte (10)
Compote pomme fraise

GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)

14-sept.

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

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

Menu des îles 21-sept.

Salade des îles (7-10)
Colombo de volaille
Pommes de terre grenaille **BIO**
Six de savoie (7)
Îles flottantes (7)

GOUTER ALSH : Beignet (1-3)

Menu Asiatique 28-sept.

Nems de légumes (1-9)
Joue de porc au caramel **BIO**
Poêlée Asiatique
Ptit Louis (7)
Ananas

GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)

01-sept.

Melon
Tortis (1) **BIO**
à la bolognaise
Camembert (7)
Yaourt (7)

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

08-sept.

Cubes de betteraves aux dés d'émmental (7-10)
Saucisse aux herbes
Haricots blancs
Edam (7) **BIO**
Abricot

GOUTER APS : Madeleine (1-3) – jus de fruit

15-sept.

Salade océane (1-2-4-10)
Rôti de bœuf
Frites
Camembert (7) **BIO**
Petit pot de Glace (7)

GOUTER APS : Fruit – gaufrette (1-6)

22-sept.

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

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

29-sept.

Tomates sauce échalote (10)
Paëlla (14)
de poulet **BIO**
Mimolette (7)
Pomme cuite

GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3-7)

02-sept.

Tomates **BIO** mozzarella (7-10)
Porc mariné au miel
Carottes au jus
Cantafrais (7)
Glace (7)

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

09-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 – bâtonnet de chocolat

Sans viande et sans poisson 16-sept.

Céleri rémoulade (3-10) **BIO**
Omelette au fromage (3-7)
Salade (10)
Tomme Vendéenne (7)
Banane

GOÛTER APS : Pain – compote

23-sept.

Duo de choux (10) **BIO**
Blanquette de la mer (4)
Semoule (1)
Plateau de fromage (7)
Crème Caramel (7)

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

Sans viande et sans poisson 30-sept.

Melon
Gratin de pâtes (1-7)
Salade verte (10)
Yaourt nature sucré (7) **BIO**
Madeleine (1-3-7)

GOUTER APS : Pain – compote

