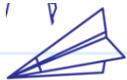


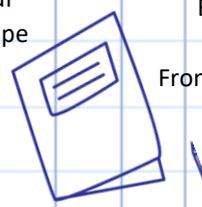
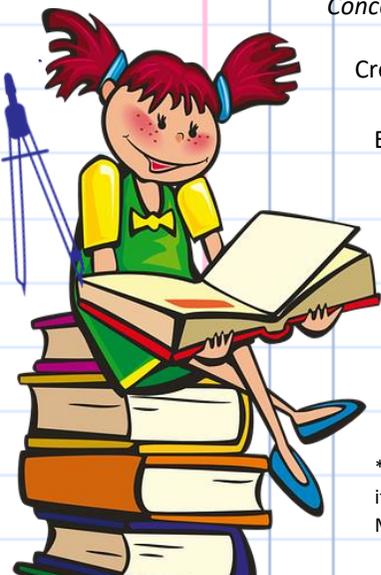


M
E
N
U
S



Scolaires

Septembre
2020



Mardi 1
Melon
Boulettes de bœuf **BIO**
Façon tajine aux fruits secs
Semoule
Yaourt sucré **BIO**

MENU VEGETARIEN

Mercredi 2
Taboulé
Palet du fromager
Petits pois **BIO**
Fruit de saison

jeudi 3
Cèleri rémoulade
Paupiette de veau
aux champignons et tomate
Coquillettes au beurre
Camembert **BIO** à la coupe
Fruit de saison

Vendredi 4
Concombre et emmental à
la ciboulette
Croustillant de merlu
Ratatouille
Eclair au chocolat

Lundi 7
Radis et beurre
Emincé de poulet à
la moutarde à l'ancienne
Purée de pomme de terre
Kiri
Compote de poire

Mardi 8
Salade piémontaise
Cordon bleu
Epinards à la crème
Tomme blanche à la coupe
Melon **BIO**

Mercredi 9
Œuf dur et mayonnaise
Kitchari (riz à l'indienne)
Mâche en vinaigrette
Saint paulin
Fruit de saison

jeudi 10
Salade exotique
Filet de poisson frais
Boulgour du soleil
Crème dessert chocolat **BIO**

Vendredi 11
Crêpe au fromage
Sauté de bœuf* aux olives
Haricots verts **BIO** persillés
Raisin

Lundi 14
Macédoine à la russe
Filet de poisson Pané
Gratin de courgette et pomme de terre
Chistera chèvre/brebis à la coupe
Poire

Mardi 15
Carottes râpées en vinaigrette échalote
Dhal de pois cassés
Riz
Yaourt vanille **BIO**

Mercredi 16
Laitue fourme/raisins en vinaigrette
Tortillas
Gratin de chou-fleur
Pâtisserie

jeudi 17
Tomates **BIO** mozzarella au basilic
Gigot d'agneau aux oignons
Flageolets persillés
Glace

Vendredi 18
Pâté de campagne et cornichon
Moussaka de bœuf
Ossau-Iraty à la coupe
Banane

Lundi 21
Melon
Trio de céréales aux légumes
Yaourt vanille **BIO**

Mardi 22
Pizza au fromage
Jambon blanc
Purée de courgette à la vache qui rit
Pastèque

Mercredi 23
Oreillon de Pêche au thon
Dos de colin
Pommes de terre vapeur
Yaourt aux fruits mixés

jeudi 24
Chou blanc et mimolette en vinaigrette
Poulet rôti
Emincé de poulet (maternelle)
Carottes **BIO** au cumin
Flan pâtissier

Vendredi 25
Concombre et maïs en vinaigrette
Blanquette de veau*
Riz
Fromage blanc **BIO** au sucre

Lundi 28
Tarte aux épinards
Omelette **BIO**
Petits pois aux oignons
Yaourt aromatisé

Mardi 29
Carottes râpées et cantal en vinaigrette à
l'orange
Brandade de poisson
Mousse au chocolat

Mercredi 30
Asperges en vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Blé
Gouda **BIO**
Fruit de saison

jeudi 1
Tomates et mozzarella vinaigrette huile d'olive
Filet de poisson frais
Beignets de chou-fleur
Moelleux aux fruits

Vendredi 2
Rosette et beurre
Sauté de Bœuf* Provençale
Farfalles
Brie **BIO** à la coupe
Prunes

* viande bovine d'origine française - Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation Les produits en italiques sont de saison - Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts
Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur www.sivurs.com