



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de SEPTEMBRE 2020



L'info du mois prochain : atelier du goût !

	Mardi 01-sept-20	Mercredi au Centre de Loisirs 02-sept-20	Jeudi 03-sept-20	Vendredi 04-sept-20
	<i>Tranche de melon</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Menu végétarien</i>	<i>Betterave vinaigrette, œuf dur</i>
	<i>Aiguillettes de poulet aux épices douces</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Salade de tomate, dés de Feta</i>	<i>Poisson frais du marché</i>
	<i>Petits pois bio</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Chili aux légumes</i>	<i>Epinards bio à la crème</i>
	<i>Camembert</i>	<i>Emmental bio portion</i>	<i>Riz Basmati bio</i>	<i>Brie à la coupe</i>
	<i>Yaourt bio au sucre de canne</i>	<i>Glace</i>	<i>Chèvre à la coupe</i>	<i>Raisin blanc</i>
			<i>Éclair au Chocolat</i>	
Lundi 07-sept-20	Mardi 08-sept-20	Mercredi au Centre de loisirs 09-sept-20	Jeudi 10-sept-20	Vendredi 11-sept-20
<i>Menu végétarien</i>	<i>Pâté de foie*, cornichons</i>	<i>Salade de tomates, œufs durs</i>	<i>Cubes de melon et pastèque</i>	<i>Salade de perles au surimi</i>
<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Rôti de bœuf froid</i>	<i>Filet de poulet au curcuma</i>	<i>Chipolata grillée au four*</i>	<i>Aiguillette de colin Meunière</i>
<i>Pâtes fraîches bio</i>	<i>Poêlée de haricots verts bio</i>	<i>Semoule bio</i>	<i>Frites fraîches</i>	<i>Gratin de courgettes bio</i>
<i>Sauce tomate au basilic</i>	<i>Petit Suisse nature sucré</i>	<i>Kiri</i>	<i>Gouda bio à la coupe</i>	<i>Emmental à la coupe</i>
<i>Saint-Morêt</i>	<i>Nectarine</i>	<i>Tiramisu framboise</i>	<i>Salade de fruits frais</i>	<i>Glace</i>
<i>Flan pâtissier</i>				
Lundi 14-sept-20	Mardi 15-sept-20	Mercredi 16-sept-20	Jeudi 17-sept-20	Vendredi 18-sept-20
<i>Duo de saucissons* beurre</i>	<i>Menu végétarien</i>	<i>Duo de crudités</i>	<i>Concombre à la crème</i>	<i>Salade composée</i>
<i>Escalope Cordon Bleu</i>	<i>Carottes râpées sauce salade</i>	<i>Boules au bœuf sauce ketchup</i>	<i>Longe de porc rôti* et son Jus</i>	<i>Poisson frais du marché</i>
<i>Jardinière de légumes</i>	<i>Pizza végétarienne</i>	<i>Gratin de pommes de terre</i>	<i>Mousseline de carottes</i>	<i>Pâtes fraîches bio</i>
<i>Camembert bio</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Saint-Paulin bio</i>	<i>Saint-Nectaire à la coupe</i>	<i>Petit Suisse bio au fruit</i>
<i>Raisin</i>	<i>Fromage de chèvre</i>	<i>Crumble aux fruits maison</i>	<i>Crème vanille</i>	<i>Tarte aux pommes</i>
	<i>Compote bio</i>			

<p>Lundi 21-sept-20</p> <p>Salade de tomates, mozzarella</p> <p>Sauté de dindonneau provençal</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc nature sucré bio</p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Mardi 22-sept-20</p> <p>Salade de quinoa bio</p> <p>Paupiette de veau sauce champignons</p> <p>Poêlée de haricots verts bio</p> <p>Emmental portions</p> <p>Moelleux chocolat, crème anglaise</p>	<p>Mercredi 23-sept-20</p> <p>Paté de foie*, cornichons</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Riz créole bio</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Velouté, pomme fraise</p>	<p>Jeudi 24-sept-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Carotte râpée, œuf dur</p> <p>Lasagnes bio végétariennes</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Banane</p>	<p>Vendredi 25-sept-20</p> <p>Petit croissant jambon fromage</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Semoule bio</p> <p>P'tits roulés</p> <p>Glace</p>
<p>Lundi 28-sept-20</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Omlette au fromage</p> <p>Haricots coco à la paysanne</p> <p>Kiri</p> <p>Tarte amandine aux poires</p>	<p>Mardi 29-sept-20</p> <p>Duo de saucissons,* beurre</p> <p>Parmentier de confit de canard</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Raisin</p>	<p>Mercredi 30-sept-20</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Escalope Cordon Bleu</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Semoule au lait</p> <p>P'tite galette</p>	<p>Jeudi 01-oct-20</p> <p>Filet de maquereaux sauce moutarde</p> <p>Rougail de saucisses*</p> <p>Riz Pilaf bio</p> <p>Fromage de chèvre à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 02-oct-20</p> <p>Crudités du jour</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Petit Suisse au chocolat</p> <p>Crêpe au sucre</p>

Contient du porc *

Circuit court

Produits bio

Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

