



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS SEPTEMBRE 2020

### ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

*Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2020*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombres mozzarella Haché d'agneau à la marocaine Semoule BIO Yaourt aromatisé Emincé de poires au sirop	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil) Mitonné de porc au paprika Poêlée de chou fleur Mousse au chocolat Petit gâteau sec "Benoitine"	Œuf dur mayonnaise Epinards à la crème Pommes de terre persillées Tomme blanche Prune	Melon Filet de hoki au beurre acidulé Haricots beurre très fins sautés Chèvre et Chèvre fermier Pâtisserie maison (Roulé confiture maison)

*Semaine du 7 au 11 septembre 2020*

Lundi	Mardi	Mercredi <i>repas froid</i>	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées Grillade de porc sauce brune Quinoa de Lhonnaizé Emmental Banane	Tomates basilic Nuggets végétariens Petits pois carottes Petit suisse nature bio + sucre Gâteau sec "Spéculoos"	Haricots verts au jambon Filet de dinde froid + Ketchup Taboulé aux crudités (concombres, tomates, maïs) Saint paulin Raisins	Courgettes râpées tomates Sauté de bœuf à la coriandre fraîche Riz pilaf Camembert Kiwi	Pastèque Filet de limande à l'aneth Poêlée de julienne de légumes Fromage blanc sucré fermier Pâtisserie (Tarte aux pommes)

*Semaine du 14 au 18 septembre 2020*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre bavaroise (fiambon, emmental) Mitonné de veau au curcuma Haricots verts extra fins sautés Flan vanille Gâteau sec "Galette St Michel bio"	Concombres ciboulette Chipolatas grillée Lentilles de Civaux Cotentin ail et fines herbes Emincé de poires au sirop	Crêpe aux champignons Omelette maison à l'emmental Poêlée de carottes fraîches Brie Prune	Melon Rôti de dinde au jus Epinards à la crème Chèvre et Chèvre fermier Pâtisserie maison (gâteau marbré maison)	Macédoine mayonnaise Brandade de morue Salade verte Tomme des Pyrénées Pomme

*Semaine du 21 au 25 septembre 2020*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Sauté de porc aux champignons Pâtes fraîches Emmental râpé Banane	Betteraves rouges au maïs Filet de poulet crème de ciboulette Poêlée de brocolis Yaourt aromatisé Gâteau sec "Petit beurre"	Pastèque Bœuf mode Semoule Vache qui rit Compote pomme fraise	Salade de riz BIO aux crudités (carottes, concombres, fines herbes) Pizza margherita maison (tomate, mozzarella basilic) Salade verte Entremet vanille au lait entier fermier Raisins	Salade de tomates Dos de colin à l'estragon Poêlée de courgettes fraîches Cantal Pâtisserie (Eclair au chocolat)

*Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur mayonnaise Céréales gourmandes BIO Poêlée de julienne de légumes Yaourt nature sucré fermier Compote de pêches	Salade de pâtes au thon et aneth Moussaka de bœuf Salade verte Edam Pomme	Concombres dés de brebis Jambon frais braisé Pommes de terre persillées Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits	Rillettes et cornichons Steak haché frais fermier Haricots beurre très fins sautés Tomme blanche Kiwi	Melon Filet de merlu sauce hollandaise Riz blanc Chèvre et Chèvre fermier Pâtisserie (Clafoutis maison aux poires)

*Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)*

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")



Menu végétarien



Race à viande

