



SEPTEMBRE 2020 :

A la découverte des courgettes

LUNDI 31 AOUT	MARDI 1 SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Salade de tomate sauce basilic	Taboulé maison	Haricots verts vinaigrette
	<i>Raviolis au saumon</i>	<i>Bolognaise végétale (lentilles)</i>	<i>Filet de poisson sauce curry</i>
		Courgettes sautées	Riz
	Yaourt de Mornant (en conversion) + sucre	Mme Loïk	Camembert
	Purée pommes/fraises	Fruit	Fruit

LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Salade de chou-fleur	Salade de pommes de terre	Pastèque	Surimi mayonnaise
<i>Dhal de lentilles corail BIO</i>	<i>Filet de poisson à la florentine</i>	<i>Filet de poisson sauce tartare</i>	<i>Quenelles</i>
Boullghour		Pommes noisette	Ratatouille (courgettes Bio)
Croc lait		Bûche du pilat	Yaourt aromatisé
Fruit	Flan à la vanille	Purée pommes/poires	Fruit

LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Gaspacho de tomate	Salade haricots verts sauce à l'échalote	Salade courgettes Bio	Salade verte
Paëlla végétale	Filet de poisson façon bouillabaisse		
<i>(riz et petits pois)</i>	<i>(Rouille et croûtons)</i>	Parmentier végétal (soja)	<i>Omelette</i>
	Pommes de terre vapeur		Carottes à la crème
Tixipi (brebis)	Emmental râpé	Féta	Yaourt de Mornant + sucre
Melon jaune	Fruit	Glace	Tarte au chocolat

LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Salade de pâtes au pesto rouge	Melon	Salade de tomate sauce au basilic	Carottes râpées
	Sauté de poulet à l'orientale	Daube provençale	
<i>Nuggets végétariens</i>	<i>Marmite de poisson à l'orientale</i>	<i>Quinoa à la tomate</i>	<i>Filet de poisson persillé</i>
Purée de courgettes Bio	Semoule	Haricots verts	Petit pois
Saint Félicien	Petit suisse aromatisé	Dés de féta	
Fruit	Purée de pommes/ananas	Muffin aux pépites de chocolat	Panna cota maison

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Origine du produit : france



Lait français



Transformé en France

Bienvenue à tous les convives des restaurants scolaire. La fluctuation des effectifs de rentrée scolaire nous conduit à privilégier, sur les 3 premières semaines, des menus ne contenant pas de viande, mais qui, néanmoins respectent les apports nutritionnels conseillés.