

**SYNDICAT SCOLAIRE LA LOIRELLE  
DE PEZOU-BUSLOUP-LIGNIERES-LISLE-RENAV  
POUR DES RAISONS DE BONNE GESTION, CES MENUS PEUVENT ETRE CHANGES À TOUT  
MOMENT.**

**Conformes aux directives en vigueur et approuvé par une diététicienne**

**Semaine 36**

<b>Lundi 4 septembre</b>	<b>Mardi 5 septembre</b>	<b>Jeudi 7 septembre</b>	<b>Vendredi 8 septembre</b>
Melon/Pastèque Brin de veau Frite Glace bio	Macédoine de légume Sauté de poulet Riz Pilaf Yaourt Bio Fruit	Concombre bio à la vinaigrette Torsade (pate) Egrené végétal sauce tomate Crème au chocolat	Rillette Beignet de poisson Brocoli sauce béchamel Panna cotta coulis de fruits rouges

**Semaine 37**

<b>Lundi 11 septembre</b>	<b>Mardi 12 septembre</b>	<b>Jeudi 14 septembre</b>	<b>Vendredi 15 septembre</b>
Chou blanc mimosa Saucisse de volaille Coquillettes Fromage Fruit	Salade Sombbrero Moussaka Fromage Gâteau au yaourt	Taboulé Roti de porc à la moutarde Petit-pois carotte Fromage blanc bio	Crêpe tomate mozzarella Gratin Concarneau Petit suisse aromatisé Fruit

**Semaine 38**

<b>Lundi 18 septembre</b>	<b>Mardi 19 septembre</b>	<b>Jeudi 21 septembre</b>	<b>Vendredi 22 septembre</b>
Friand au fromage Escalope de dinde sauce à la crème Jardinière de légumes Crème à la vanille bio	Chou chinois /surimi Spaghetti à la bolognaise Fromage Fruit	Carotte râpée Quiche aux légumes du soleil Fromage Beignet	Salade bretonne Filet de hoki sauce Hollandaise Pomme de terre vapeur Yaourt fermier

**Semaine 39**

<b>Lundi 25 septembre</b>	<b>Mardi 26 septembre</b>	<b>Jeudi 28 septembre</b>	<b>Vendredi 29 septembre</b>
Céleri Rémoulade Sauté de porc au cidre Duo de flageolet haricots verts Fromage Poire au caramel	Salade verte Lasagne végétarienne Far Breton	Salade Strasbourgeoise Paupiette de veau sauce chasseur Carotte jeune Vichy Ile flottante	Concombre et maïs tendre Dos de colin sauce Curry Riz cantonais Fromage Fruit

**Label de qualité et de produit durable: ( Loi Egalim 2022) \***

\*IGP: Indice Géographique Protégée

\*HVE: Haute Valeur Environnementale

\*RUP: Régions Ultrapériphériques Parlement européen

Label Rouge

Un repas végétarien est élaboré une fois par semaine.

\*BIO: Produit provenant d'Agriculture Biologique

\*AOC: Appellation d'Origine Contrôlée

\*AOP: Appellation d'Origine Protégée

