Menu de septembre 2023 ➡ AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

Coursac en Périgord

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
SALADE+DES DE FROMAGE POULET COQUILLETTES AU BEURRE COMPOTE	MOUSSE DE CANARD POISSON SAUCE AU BEURRE CAROTTES FRUIT BIO+FROMAGE	POTAGE DE COURGETTES +KIRI CHIPOLATAS FLAGEOLETS MOUSSE AU CHOCOLAT	TOMATES EN SALADE OMELETTE NATURE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC	PIZZA AU FROMAGE BOULETTES DE BŒUF BIO HARICOTS BEURRE FRUIT BIO
Lundi 11	Mardi 121	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
CREPE AU FROMAGE SAUCISSES DE CANARD RATATOUILLE FRUIT BIO	CONCOMBRES BLANQUETTE DE DINDE RIZ PETIT SUISSE	QUICHE STEACK COURGETTES FRUIT BIO	SALADE + OEUF HACHIS VEGAN FLAN PATISSIER	TABOULE POISSON POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
SALADE COMPOSEE + FROMAGE ROSBEEF POMMES NOISETTES COMPOTE	PATE POULET HARICOTS VERTS FRUIT BIO + FROMAGE	TOMATES EN SALADE ESCALOPE DE VEAU BOULGOUR GLACE	POMMES DE TERRE EN SALADE POISSON MEUNIERE CAROTTES FRUIT BIO + FROMAGE	SALADE COMPOSEE + DES DE FROMAGE NUGGETS DE BLE TAGLIATELLES AU BEURRE COMPOTE
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
SAUCISSON BEURRE CORDONS BLEUS GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO	CONCOMBRES EN SALADE+FROMAGE MERGUEZ SEMOULE FRUITS AU SIROP	FRIAND AU FROMAGE POISSON RATATOUILLE BANANE BIO	SALADE COMPOSEE LASAGNES VEGETARIENNES FLAN	JAMBON DE PAYS BEURRE ROTI DE DINDE PETITS POIS CAROTTES FRUIT BIO +FROMAGE