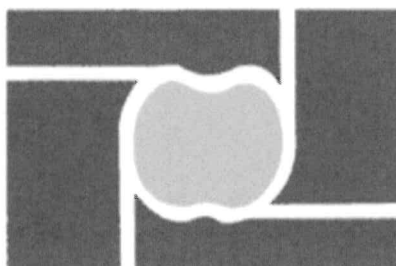


RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

MENU DU 01 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE



<u>Lundi 31 août</u>	<u>Mardi 01 septembre</u> pastèque saucisse rôtie* purée yaourt BIO au sucre de canne	<u>Jeudi 03 septembre</u> salade chèvre lardons émincé de porc niçoise* semoule de couscous BIO pêche	<u>Vendredi 04 septembre</u> tomate mozzarella filet de poisson frais sauce hollandaise poêlée de légumes BIO banane BIO
<u>Lundi 7 septembre</u> salade de concombre riz gourmand sauce aux épices du soleil émmental banane à la crème anglaise	<u>Mardi 8 septembre</u> quartier de melon émincé de volaille sauce poulet boulgour BIO yaourt fermier vanille*	<u>Jeudi 10 septembre</u> salade césar filet de poisson frais* à l'oseille carottes BIO prune	<u>Vendredi 11 septembre</u> salade de riz au thon mijoté de bœuf bourguignon chou-fleur BIO pomme BIO
<u>Lundi 14 septembre</u> tartine au chèvre poêlée de légumes végétarienne cantal IGP liégeois vanille	<u>Mardi 15 septembre</u> carottes rapées chanteneige poulet rôti petits pois BIO nectarine	<u>Jeudi 17 septembre</u> salade Véronica rôti de porc saumuré* compote de pommes fromage blanc vanille	<u>Vendredi 18 septembre</u> salade jambon émmental filet de poisson* frais au beurre nantais riz BIO mousse au chocolat BIO

<u>Lundi 21 septembre</u>	<u>Mardi 22 septembre</u>	<u>Jeudi 24 septembre</u>	<u>Vendredi 25 septembre</u>
salade coleslaw pâtes sauce napolitaine tomme blanche madeleine	salade de pommes de terre mijoté de dinde à la moutarde haricots verts BIO à la persillade kiwi	salade de tomates paupiette de volaille céréales gourmandesBIO yaourt vanille BIO	terrinerie de campagne* poisson frais* sauce hollandaise jeunes carottes petits suisses aux fruits BIO
<u>Lundi 28 septembre</u>	<u>Mardi 29 septembre</u>	<u>Jeudi 1 octobre</u>	<u>Vendredi 2 octobre</u>
salade de maïs au thon filet de poulet aux épices douces penne poire	quartier de melon émincé de porc* aux champignons semoule couscous BIO petit suisse aux fruits BIO	carottes rappées fromagères veau marengo* poêlée de haricots BIO pomme BIO	salade de concombre filet de poisson* frais hollandaise brocolis BIO yaourt brassé BIO aux fruits
<u>Lundi 5 octobre</u>	<u>Mardi 6 octobre</u>	<u>Jeudi 8 octobre</u>	<u>Vendredi 9 octobre</u>
velouté de légumes BIO blé gourmand BIO brie BIO quatre-quart	salade d'Armor poisson meunière jeunes carottes camembert banane BIO	mousse de foie hachis parmentier salade verte fromage blanc aux fruits	salade camarguaise mijoté de porc aux poivrons poêlée de légumes BIO yaourt fermier vanille*

<u>Lundi 12 octobre</u>	<u>Mardi 13 octobre</u>	<u>Jeudi 15 octobre</u>	<u>Vendredi 16 octobre</u>
salade de riz BIO pizza au fromage yaourt brassé BIO aux fruits	tartine au thon émincé de dinde à la crème brocoli BIO corbeille de fruits	salade du pêcheur bouchées de bœuf BIO semoule de couscous BIO liégeois chocolat BIO	salade fromagère filet de poisson frais à la crème blé BIO brownies

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(HILLION)

toutes nos viandes sont d'origine française

*produits provenant d'un approvisionnement local ou direct

IGP:Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté