



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2020

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Concombres mozzarella  Haché d'agneau à la marocaine Semoule BIO  Yaourt aromatisé Emincé de poires au sirop	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 	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées Grillade de porc sauce brune Quinoa de Lhommaizé  Emmental Banane	Tomates basilic  Nuggets végétariens Petits pois carottes Petit suisse nature bio + sucre  Gâteau sec "Spéculoos"	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	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre bavarise (jambon, 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	Melon  Rôti de dindonneau 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	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"	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	Jeudi	Vendredi
Œuf 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 	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

