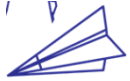




# Repas sans viande et sans porc









M  
E  
N  
U  
S




Scolaires

Septembre  
2020



<p><b>Mardi 1</b> Melon Dos de colin Façon tajine aux fruits secs Semoule  Yaourt sucré <b>BIO</b> </p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p><b>Mercredi 2</b> Taboulé Palet du fromager Petits pois <b>BIO</b>  Fruit de saison</p> <p><b>jeudi 3</b> Cèleri rémoulade Filet de poisson aux champignons et tomate Coquillettes au beurre  Camembert <b>BIO</b>  à la coupe Fruit de saison</p> <p><b>Vendredi 4</b> Concombre et emmental à la ciboulette Croustillant de merlu Ratatouille Eclair au chocolat</p>	<p><b>Lundi 7</b> Radis et beurre Poisson pané  Purée de pomme de terre Kiri Compote de poire</p> <p><b>Mardi 8</b> Salade piémontaise Nuggets de fromage Epinards à la crème Tomme blanche à la coupe Fruit de saison <b>BIO</b> </p> <p><b>Mercredi 9</b> Œuf dur et mayonnaise Kitchari (riz à l'indienne) Mâche en vinaigrette Saint paulin Fruit de saison </p> <p><b>jeudi 10</b> Salade exotique Filet de poisson frais  Boulgour du soleil  Crème dessert chocolat  </p> <p><b>Vendredi 11</b> Crêpe au fromage Omelette Haricots verts <b>BIO</b> persillés   </p>	<p><b>Lundi 14</b> Macédoine à la russe Filet de poisson Pané Gratin de courgette et pomme de terre Chistera chèvre/brebis à la coupe Fruit de saison</p> <p><b>Mardi 15</b> Carottes râpées en vinaigrette échalote  Dhal de pois cassés  Riz  Yaourt vanille <b>BIO</b> </p> <p><b>Mercredi 16</b> Laitue fourme/raisins en vinaigrette Tortillas Gratin de chou-fleur Pâtisserie</p> <p><b>jeudi 17</b> Tomates <b>BIO</b> mozzarella au basilic Croustillant de merlu Flageolets persillés  Glace</p> <p><b>Vendredi 18</b> Pâté de campagne et cornichon Brandade Ossau-Iraty à la coupe Fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 21</b> Melon Trio de céréales aux légumes Yaourt vanille <b>BIO</b> </p> <p><b>Mardi 22</b> Pizza au fromage Palet du fromager Purée de courgette à la vache qui rit Fruit de saison</p> <p><b>Mercredi 23</b> Oreillon de Pêche au thon Dos de colin Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits mixés</p> <p><b>jeudi 24</b> Chou blanc et mimolette en vinaigrette Tarte aux légumes Carottes <b>BIO</b> au cumin   Flan pâtissier</p> <p><b>Vendredi 25</b> Concombre et maïs en vinaigrette Poisson meunière  Riz Fromage blanc <b>BIO</b> au sucre </p>	<p><b>Lundi 28</b> Tarte aux épinards Omelette <b>BIO</b>  Petits pois aux oignons  Yaourt aromatisé</p> <p><b>Mardi 29</b> Carottes râpées et cantal en vinaigrette à l'orange Brandade de poisson Mousse au chocolat</p> <p><b>Mercredi 30</b> Asperges en vinaigrette Filet de saumon Blé  Gouda <b>BIO</b>  Fruit de saison</p> <p><b>Jeudi 1</b> Tomates et mozzarella vinaigrette huile d'olive Filet de poisson frais  Beignets de chou-fleur Moelleux aux fruits</p> <p><b>Vendredi 2</b> Œuf dur Boulettes de soja à la provençale Farfalles  Brie <b>BIO</b> à la coupe  Fruit de saison</p>
---	---	--	---	---

\* viande bovine d'origine française - Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation Les produits en italiques sont de saison - Sous réserve de modifications pour des raisons techniques -  Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts  
Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur [www.sivurs.com](http://www.sivurs.com)

