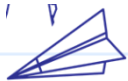


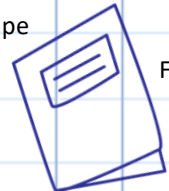
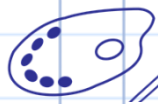


M
E
N
U
S



Scolaires

Septembre
2020



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