

Menus des écoles Septembre 2020



betton

	Du 1 au 6 septembre	Du 7 au 13 septembre	Du 14 au 20 septembre	Du 21 au 27 septembre	Du 28 au 30 septembre
Lundi		SALADE FEVES ET ARTICHAUTS BOLOGNAISE BŒUF COQUILLETES LEERDAMMER FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES AU THON ESCALOPE DE DINDE A LA CREME TRIO DE LEGUMES RONDELE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE DE CAMPAGNE PUREE DE CAROTTES RIZ AU LAIT	BETTERAVES ET MÂIS AIGUILLETTE DE POULET PUREE DE COURGETTES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
Mardi	ŒUFS DURS MAYONNAISE TARTIFLETTE VEGETARIENNE AU REBLOCHON SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE ROTI DE PORC DE MEDREAC(35) SAUCE ROBERT GRATIN DE COURGETTES GLACE OU SORBET	SALADE DE CONCOMBRES ET FIGUES STEACK HACHE BŒUF SAUCE POIVRE FRITES TOMME BLANCHE COMPOTE DE POMMES	HACHIS PARMENTIER VEGETAL SALADE VERTE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX POMMES ET FRUITS SECS FILET DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE BLE PILLAF GLACE VANILLE
Mercredi	TOMATE ET FETA ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY HARICOTS VERTS CRÊPE CONFITURE	LASAGNE AUX POISSONS SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU-FLEUR ET MÂIS TAGLIATELLES SAUCE CARBONARA ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT ENTIER MAISON	CAROTTES RAPEES AU CITRON CUISSÉ DE POULET ET SON JUS FLAN DE BROCOLIS GENOISE ROULEE FRUITS EXOTIQUES MAISON	BOULGOUR A L'ORIENTALE JAMBON GRILLEE SAUCE BARBECUE DUO DE HARICOTS FROMAGE FRUIT DE SAISON
Jeudi	RIZ ARLEQUIN GOULASH DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES AU JUS BRIE FRUIT DE SAISON	SALADE MEXICAINE POELEE DE QUINOA AUX LEGUMES D'AUTOMNE ET AU BOURSIN COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES ET CELERI RAPEES FILET DE LIEU SAUCE CITRON SARRASIN SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	MELON SAUTE DE PORC A L'ANANAS RIZ MADRAS YAOURT VANILLE	 Produits bio Qualité Label Rouge   Viande bovine d'origine française
Vendredi	MELON CHIPOLATAS GRILLEES LENTILLES VERTES FROMAGE BLANC SUCRE	TOMATES VINAIGRETTE NAVARIN D'AGNEAU SEMOULE ET RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRE	MACEDOINE DE LEGUMES CHILI SIN CARNE VEGETARIEN RIZ CREOLE PETITS SUISSÉS SUCRES	SAUCISSON AIL DE MEDREAC(35) CORNICHONS FILET DE SAUMON GRILLEE SAUCE BEURRE BLANC JULIENNE DE LEGUMES TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	Viande de porc française   Volaille française  AOP

LES MENUS PEUVENT ETRE RECTIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS (EQUILIBRE ALIMENTAIRE GENERAL VISE PAR LA DIETETICIENNE)

(Toutes les viandes bovines sont d'origine française)