



# Les menus du Restaurant scolaire

## Menus du mois de SEPTEMBRE 2021



L'info du mois prochain : atelier du goût CM1-CM2



<p>Jeudi 02-sept-21</p> <p><b>Duo de saucissons * beurre</b></p> <p><b>Aiguillettes de poulet aux épices douces</b></p> <p><i>Petits pois bio</i> </p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><b>Nectarine</b></p>	<p>Vendredi 03-sept-21</p> <p><b>Salade de tomates, mozzarella</b></p> <p><b>Poisson frais du marché</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><i>Emmental portion bio</i> </p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p>
---	---

<p>Lundi 06-sept-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Tranche de melon</b></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><b>Sauce tomate au basilic</b></p> <p><i>Yaourt bio au sucre de canne</i> </p> <p><b>Gaufre au sucre</b></p>	<p>Mardi 07-sept-21</p> <p><b>Betteraves rouges, œuf dur</b></p> <p><b>Rôti de bœuf froid</b></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> </p> <p><b>Petit-Suisse nature sucré</b></p> <p><b>Raisins</b></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 08-sept-21</p> <p><b>Salade composée</b></p> <p><b>Filet de volaille, concassée de légumes</b></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Kiri bio</i> </p> <p><b>Tiramisu framboise</b></p>	<p>Jeudi 09-sept-21</p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Chipolatas grillée au four*</b></p> <p><b>Frites fraîches</b></p> <p><i>Gouda bio à la coupe</i> </p> <p><b>Éclair à la vanille</b></p>	<p>Vendredi 10-sept-21</p> <p><b>Taboulé à l'orientale</b></p> <p><b>Aiguillette de colin Meunière</b></p> <p><i>Poêlée de courgettes bio</i> </p> <p><b>Saint-Nectaire à la coupe</b></p> <p><b>Glace</b></p>
--	---	---	---	--

<p>Lundi 13-sept-21</p> <p><b>Duo de saucissons* beurre</b></p> <p><b>Escalope Cordon bleu</b></p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Banane bio</i> </p>	<p>Mardi 14-sept-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Pizza végétale</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Fromage de chèvre</b></p> <p><i>Compote bio</i> </p>	<p>Mercredi 15-sept-21</p> <p><b>Duo de crudités</b></p> <p><b>Boules au bœuf sauce ketchup</b></p> <p><b>Gratin de pommes de terre</b></p> <p><i>Saint-Paulin bio</i> </p> <p><b>Crumble aux fruits maison</b></p>	<p>Jeudi 16-sept-21</p> <p><b>Toast de fromage de chèvre, salade</b></p> <p><b>Longe de porc rôtie* et son jus</b></p> <p><b>Mousseline de carottes</b></p> <p><i>Crème vanille bio</i> </p> <p><i>Galette bio</i> </p>	<p>Vendredi 17-sept-21</p> <p><b>Salade composée</b></p> <p><b>Poisson frais du marché</b></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Petit-Suisse bio au fruit</i> </p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>
---	--	---	---	--

<p>Lundi 20-sept-21</p> <p><i>Salade de tomate , mozzarella</i></p> <p><i>Sauté de dindonneau provençal</i></p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p><i>Fromage blanc nature sucré bio</i></p> <p><i>Madeleine bio</i></p>	<p>Mardi 21-sept-21</p> <p><i>Salade de quinoa bio</i></p> <p><i>Paupiette de veau sauce champignons</i></p> <p><i>Poêlée de haricots beurre</i></p> <p><i>Emmental bio portion</i></p> <p><i>Moelleux chocolat bio crème anglaise</i></p>	<p>Mercredi 22-sept-21</p> <p><i>Paté de foie*, cornichons</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Petits pois bio</i></p> <p><i>P'tit Louis</i></p> <p><i>Velouté pomme fraise</i></p>	<p>Jeudi 23-sept-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Oeuf dur Mimosa</i></p> <p><i>Lasagnes bio végétarien</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p>Vendredi 24-sept-21</p> <p><i>Petit croissant jambon fromage</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Riz créole bio</i></p> <p><i>P'tits roulés</i></p> <p><i>Glace bio</i></p>
<p>Lundi 27-sept-21</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p><i>Nuggets de blé sauce tomate</i></p> <p><i>Haricots coco à la paysanne</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Tarte Amandine aux poires</i></p>	<p>Mardi 28-sept-21</p> <p><i>Filet de maquereau sauce moutarde</i></p> <p><i>Hachis Parmentier</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Tranche d'ananas</i></p>	<p>Mercredi 29-sept-21</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de dinde à la crème</i></p> <p><i>Semoule bio</i></p> <p><i>Camembert bio</i></p> <p><i>Glace bio</i></p>	<p>Jeudi 30-sept-21</p> <p><i>Crudités du jour</i></p> <p><i>Rougail de saucisses*</i></p> <p><i>Riz Pilaf bio</i></p> <p><b>Fromage de chèvre à la coupe</b></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 1er oct 2021</p> <p><i>Feuilleté au fromage, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i></p> <p><i>Petit-Suisse au chocolat</i></p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p>

Contient du porc \*

Circuit court

Produits bio

Contact restauration Christian et Vincent 05 49 46 15 63 c.geay@dissay.fr

**Pour votre information :** Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite**

