



Les menus du Restaurant scolaire

Menus du mois de septembre 2022



Deux repas sans viande dans la semaine !

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



<p>Jeudi 01-sept-22</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Escalope Cordon bleu</p> <p>Petits pois bio 🐞</p> <p>Camembert bio 🐞</p> <p>Moelleux chocolat bio 🐞, crème anglaise</p>	<p>Vendredi 02-sept-22</p> <p>Salade de tomates, Mozzarella</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Riz Basmati bio 🐞</p> <p>Emmental portion bio 🐞</p> <p>Glace</p>
--	---

<p>Lundi 05-sept-22</p> <p>Menu tout végétal</p> <p>Tranche de melon</p> <p>Pâtes fraîches bio 🐞</p> <p>Sauce tomate au basilic</p> <p>Yaourt bio au sucre de canne 🐞</p> <p>Gauffre</p>	<p>Mardi 06-sept-22</p> <p>Betteraves rouges bio, œuf dur</p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>Poêlée de haricots verts bio 🐞</p> <p>Petits-Suisse bio aux fruits 🐞</p> <p>Raisin</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 07-sept-22</p> <p>Salade composée</p> <p>Filet de volaille, sauce poulette</p> <p>Semoule bio 🐞</p> <p>Kiri bio 🐞</p> <p>Tiramisu maison framboise</p>	<p>Jeudi 08-sept-22</p> <p>Menu expérience</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Fournol à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Vendredi 09-sept-22</p> <p>Salade de perles marines</p> <p>Filet de cabillaud, façon Fisch & chips</p> <p>Poêlée de courgettes bio 🐞</p> <p>Saint-Nectaire à la coupe</p> <p>Clafoutis aux abricots de Claire</p>
--	--	--	--	---

<p>Lundi 12-sept-22</p> <p>Duo de saucissons* beurre</p> <p>Escalope Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Camembert bio 🐞</p> <p>Banane bio 🐞</p>	<p>Mardi 13-sept-22</p> <p>Menu tout végétal</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Tarte à la tomate, Mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote bio 🐞</p>	<p>Mercredi 14-sept-22</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Boules au bœuf sauce ketchup</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Saint-Paulin bio 🐞</p> <p>Crumble aux fruits maison</p>	<p>Jeudi 15-sept-22</p> <p>Toast de fromage de chèvre, salade</p> <p>Longe de porc rôtie* et son Jus</p> <p>Mousseline de carottes 🐞</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Galette bio 🐞</p>	<p>Vendredi 16-sept-22</p> <p>Menu expérience</p> <p>Salade composée</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Pâtes fraîches bio 🐞</p> <p>Petit-Suisse bio aux fruit 🐞</p> <p>Tarte aux pommes</p>
---	--	--	--	---

<p>Lundi 19-sept-22</p> <p><i>Salade de tomate , Mozzarella</i></p> <p><i>Sauté de dindonneau provençal</i></p> <p><i>Pommes de terre rissolées</i></p> <p><i>Fromage blanc nature sucré bio</i></p> <p><i>Madeleine bio</i></p>	<p>Mardi 20-sept-22</p> <p><i>Menu tout végétal</i></p> <p><i>Taboulé de quinoa bio</i></p> <p><i>Bruchetta aux légumes</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Emmental bio portion</i></p> <p><i>Moelleux chocolat bio crème anglaise</i></p>	<p>Mercredi 21-sept-22</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>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Velouté pomme fraise</i></p>	<p>Jeudi 22-sept-22</p> <p><i>Menu expérience</i></p> <p><i>Oeuf dur mimosa</i></p> <p><i>Lasagnes bio végétariennes</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p>Vendredi 23-sept-22</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</i></p>
<p>Lundi 26-sept-22</p> <p><i>Filet de maquereaux sauce moutarde</i></p> <p><i>Saucisse* grillée au four</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p>Mardi 27-sept-22</p> <p><i>Menu expérience</i></p> <p><i>Carottes rapées</i></p> <p><i>Quiche au fromage de chèvre</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt à Boire</i></p> <p><i>Galette Saint-Michel bio</i></p>	<p>Mercredi 28-sept-22</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</i></p>	<p>Jeudi 29-sept-22</p> <p><i>Menu tout végétal</i></p> <p><i>Crudités du jour</i></p> <p><i>Chili végétal</i></p> <p><i>Riz Pilaf bio</i></p> <p><i>Fromage de chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 30-sept-22</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

Toute nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

