

Menus de Septembre 2024

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale
Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes certifiées d'origine française

☐ : Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 02/09 au 06/09					
	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée	Melon	Tomates Mozzarella	Concombres bio à la crème	Feuilleté fromage	Carottes rapées
Plat	Saucisses végétales	Sauté de Bœuf	Joues de porc	Poisson du jour	Poulet à la texane
Accompagnement	Purée	Petits pois carottes	Semoule	Poêlée de légumes	Haricots beurre
Laitage					
Dessert	Compote	Fruit bio	Crème glacée	Fruit bio	Yaourt bio
Semaine du 09/09 au 13/09					
	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Melon jaune	Coleslow	Tarte au fromage	Salami	Radis beurre
Plat	Sauté de veau	Poisson du jour	Tortilla	Carbonara et gruyère	Rôti de porc
Accompagnement	Pommes vapeur	Printanière de légumes	Salade verte	Spaghettis	Petits pois
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Yaourt à boire	Fruit bio	Flan caramel bio	Fruit bio	Fruits au sirop
Semaine du 16/09 au 20/09					
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	Tomates feta	Salade composée	Sardines à l'huile	Concombres à la crème bio	Dips de légumes mayonnaise
Plat	Lasagnes végétales	Sauté de canard	Rôti de bœuf	Calamars à la Romaine	Navarin d'agneau
Accompagnement	Salade verte	Céréales gourmande	Choux fleur	Riz aux petits pois	Courgettes fraîches
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Pâtisserie	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote
Semaine du 23/09 au 27/09					
	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Céleri rémoulade	Salade fromagère	Champignons à la Grecque	Salade de perles au surimi	Betteraves râpées bio
Plat	Cordon bleu	Sauté de bœuf	Carbonara végétale	Poisson du jour	Blanquette de veau
Accompagnement	Haricots plats	Pommes noisettes	Farfalles et gruyère	Carottes bio	Riz pilaf
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Fruit bio	Crème dessert	Compote bio	Fromage blanc bio	Fruit bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.