

## Menus de Septembre 2023

**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 04/09 au 08/09 |                               |                             |                           |                            |                    |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------|
|                           | LUNDI 04                      | MARDI 05                    | MERCREDI 06               | JEUDI 07                   | VENDREDI 08        |
| Entrée                    | Melon                         | Tomates Basilic             | Concombres bio à la crème | Carottes râpées            | Feuilleté fromage  |
| Plat                      | Steak végétal                 | Bourguignon                 | Rougail saucisse          | Poisson du jour            | Poulet             |
| Accompagnement            | Lentilles                     | Gratin de macaronis         | Semoule aux épices        | Purée de trois légumes     | Haricots verts     |
| Laitage                   | Fromage                       |                             |                           |                            |                    |
| Dessert                   | Crème glacée                  | Fruit bio                   | Pâtisserie                | Crème dessert bio          | Fruit bio          |
| Semaine du 11/09 au 15/09 |                               |                             |                           |                            |                    |
|                           | LUNDI 11                      | MARDI 12                    | MERCREDI 13               | JEUDI 14                   | VENDREDI 15        |
| Entrée                    | Radis beurre                  | Salade composée             | Melon jaune               | Rosette                    | Tarte aux poireaux |
| Plat                      | Gratin dauphinois aux légumes | Poisson du jour             | Sauté de veau             | Bolognaise et gruyère      | Rôti de porc       |
| Accompagnement            | Salade verte                  | Printanière de légumes      | Carottes à la crème       | Spaghettis                 | Petits pois        |
| Laitage                   |                               | Fromage                     |                           |                            | Fromage            |
| Dessert                   | Fruit bio                     | Flan caramel bio            | Fromage blanc bio         | Fruit bio                  | Fruits au sirop    |
| Semaine du 18/09 au 22/09 |                               |                             |                           |                            |                    |
|                           | LUNDI 18                      | MARDI 19                    | MERCREDI 20               | JEUDI 21                   | VENDREDI 22        |
| Entrée                    | Carottes râpées               | Betteraves bio              | Sardines à l'huile        | Concombres bio             | Terrine de légumes |
| Plat                      | Lasagnes végétales            | Sauté de canard à l'orange  | Rôti de bœuf              | Calamars à la Romaine      | Navarin d'agneau   |
| Accompagnement            | Salade verte                  | Céréales gourmande          | Choux fleur               | Riz pilaf                  | Risettis           |
| Laitage                   | Fromage                       |                             | Fromage                   |                            |                    |
| Dessert                   | Fruit bio                     | Yaourt n/s bio              | Fruit bio                 | Pâtisserie                 | Compote            |
| Semaine du 25/09 au 29/09 |                               |                             |                           |                            |                    |
|                           | LUNDI 25                      | MARDI 26                    | MERCREDI 27               | JEUDI 28                   | VENDREDI 29        |
| Entrée                    | Céleri mayonnaise             | Salade fromagère            | Champignons à la Grecque  | Salade de perles au surimi | Betteraves bio     |
| Plat                      | Poulet à la texane            | Sauté de bœuf               | Carbonara végétale        | Poisson du jour            | Blanquette de veau |
| Accompagnement            | Haricots plats                | Boullgour et petits légumes | Farfalles et gruyère      | Carottes bio               | Riz                |
| Laitage                   | Fromage                       |                             |                           |                            | Fromage            |
| Dessert                   | Fruit bio                     | Crème dessert               | Fromage blanc bio         | Compote 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 e+A16:F43nfants 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.