

Menus de SEPTEMBRE 2020

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française*

	Semaine du 01/09 au 04/09				
	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	Céleri mayonnaise	Melon	Tomates vinaigrette	Concombre bio	Oeuf dur mayonnaise
Plat	Cordon bleu	Sauté de bœuf	Steak du fromager	Tajine	Poisson meunière
Légume	Purée	Courgettes	Haricots beurre	Semoule	Julienne de légumes
Laitage		Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Compote bio	Yaourt aux fruits bio	Fruit bio
Semaine du 07/09 au 11/09					
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	Radis beurre	Salade composée	Pamplemousse	Rosette	Tarte au poireau
Plat	Falafel coriandre	Poisson du jour	Sauté de volaille	Bolognaise et gruyère	Rôti de porc
Légume	Flan à la carotte	Julienne de légumes	Pommes de terre persillées	Spaghettis	Petits pois
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruit bio	Flan caramel bio	Fromage blanc bio	Fruit bio	Fruits au sirop
Semaine du 14/09 au 18/09					
	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Sardine à l'huile	Concombre bio	Terrine de légumes
Plat	Lasagnes végétales	Sauté de veau	Rôti de bœuf	Poisson du jour	Sauté de canard
Légume	Salade verte	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Gratin de chou-fleur
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote bio	Pâtisserie
Semaine du 21/09 au 25/09					
	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade fromagère	Champignons à la Grecque	Salade de lentilles	Betteraves bio
Plat	Poulet	Poisson du jour	Carbonara végétale	Cordon bleu	Blanquette de veau
Légume	Haricots plats	Brunoise de légumes	Macaronis et gruyère	Carottes bio	Riz
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Fruit bio	Crème dessert	Fromage blanc bio	Compote bio	Fruit bio
Semaine du 28/09 au 02/10					
	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Salade composée	Concombre bio	Macédoine mayonnaise
Plat	Steak de soja	Sauté de bœuf	Escalope de porc	Poisson du jour	Sauté de volaille
Légume	Lentilles	Flan de courgettes	Haricots verts	Semoule aux épices	Beignets de salsifis
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Crème glacée	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	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.