

MENUS DU 02 AU 27 Septembre 2024



02 Septembre	09 Septembre	16 Septembre	23 Septembre
Melon Poulet rôti Blé Emmental Fruit	Concombre à la crème Curry de légumineuses Coquillettes façon risotto Comté Fruit	Salade du maraîcher Saucisse au jus Nouilles aux légumes Yaourt fermier	Salade paysanne Sauté de porc à la moutarde Riz Cantal Fruit
03 Septembre	10 Septembre	17 Septembre	24 Septembre
Fusilli en salade Poisson du jour au court bouillon Poêlée de légumes Yaourt fermier	Wrap de légumes Mijoté de bœuf vietnamien Riz cantonnais Mousse stracciatella	Taboulé Daube de boeuf Persillade de courgette Carré bio Fruit	Quiche aux légumes Ragoût de lentilles Céréales gourmandes Saint Nectaire Compote
04 Septembre	11 Septembre	18 Septembre	25 Septembre
Betteraves Poisson du jour à la crème Riz Cantal Fruit	Carotte râpée Bœuf stroganoff Polenta crémeuse Yaourt fermier de brebis	Coleslaw Omelette espagnole Riz créole Entremet vanille	Tartare de légumes Bolognaise Coquillettes Fromage à tartiner Fruit
05 Septembre	12 Septembre	19 Septembre	26 Septembre
Salade de riz Rougail de légumes Lentilles Crème au chocolat	Salade Melon Pastèque Cassoulet de poisson Salade verte Panna cotta	Oeuf mayonnaise Lasagne de légumes Salade verte Mimolette Riz au lait	Rémoulade de légumes Sauté de dinde Pommes de terre sautées Yaourt fermier
06 Septembre	13 Septembre	20 Septembre	27 Septembre
Pizza margarita Sauté de veau à la tomate Petits pois et carottes Camembert Fruit	Rillettes Sauté de poulet aux petits légumes Pommes de terre rôties Tomme catalane Gateau au chocolat	Salade verte Couscous Mimolette Fruit	Salade de radis Pêche du jour, crème de basilic Boulgour Brie Fruit

SEMAINES DU DEVELOPEMENT DURABLE – EN ROUTE VERS LE ZERO GASPI –

Les menus sont **certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Toutes nos viandes sont **FRANÇAISES**

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'agriculture Biologique**.

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

