

En sept,
quelques
fruits et
légumes
de
saison...



La
pêche



Le
raisin



La poire



L'orange



La
laitue



L'
artichaud



Le chou
fleur



L'
aubergine

Menu Septembre 2019



RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade Romaine aux dés de mimolette Steack haché Frites Barre glacée	Paté en croute, cornichons Paupiette de veau Courgettes au jus Brie Prune	Carottes et céleri rave sauce citron Roti de porc Flan de légumes Masdaam Beignet au sucre	Salade de tomates mozzarella Filet de colin à l'huile d'olive Pomme au four Melon de Pays
Moutarde, arachide, fruits à coques, soja	Sulfites	Céleri, moutarde, sulfites, arachide, fruits à coques	Moutarde, poisson et dérivés
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Œuf mimosa Riz forestier à la dinde Kiri Pastèque	Melon au jambon cuit Rosbif Haricots verts Emmental portion Pêche melba chantilly	Salade de tomates au basilic Wing de poulet Chou fleur en gratin Petit Suisse Pates de fruits	Salade Coloslaw (chou blanc, carotte sauce mayonnaise) Fish and Chips (pomme de terre frites) Mushy Peas Crème dessert
Œuf et dérivés, moutarde, sulfites	Sulfites, soja	Moutarde, arachide, œuf	Moutarde, œuf poisson, arachide, fruits à coque
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Feuilleté à l'emmental Poulet rôti Haricots plats coupés Flan caramel	Salade de tomates feta Rizotto de bœuf (égrené de bœuf) Compote de pomme	Saucisson cornichon Omelette aux herbes Poêlée Méridionale (haricots verts, haricots beurre, aubergines, poivrons rouges, oignon, courgettes) Tomme noire Prune Reine-Claude	Salade d'haricots verts échalottes Lasagnes de saumon Carré frais Nectarine
Arachide, œuf, soja	Moutarde, sulfites	Sulfites, œufs	Moutarde, poisson et dérivés
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Feuilles de chêne sauce citronnette Emincés de bœuf Rösti aux légumes (carottes, brocolis) Tarte aux poires Bourdaloue	Laitue aux lardons et croûtons Parmentier de canard (pomme de terre) Yaourt aux fruits mixés	Salade de tomates au thon et olives noires Escalope de dinde Petits pois carottes Flan caramel	Faboulé d'épeautre Filet de hoki à la basquaise (courgettes, tomates, oignons) Chavroux Pêche
Moutarde, arachide, œuf, fruits à coques	Moutarde, arachide, soja	Poisson et dérivés, œuf, sulfites, moutarde	Sulfites, poisson et dérivés
LUNDI 30			
Guacamole et tomates concassées Chili con carne (bœuf, riz, haricots rouges) Cheddar Salade de fruits exotique au sirop			
Arachide, moutarde, soja, fruit à coque			

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait

Certaines répétitions dans le menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL