

En septembre quelques fruits et légumes de saison...

MENU SEPTEMBRE 2021



RESTAURANT SCOLAIRE



L'artichaut



Le melon



L'aubergine



La mirabelle



Le chou de Bruxelles



La framboise



Le maïs



Le radis

		JEUDI 2	VENDREDI 3
		Salade de tomates mozzarella à la vinaigrette Steak haché Frites Crème glacée, biscuit	Salade de batavia à la sauce vinaigrette aux dès d'emmental Filet de hoki Gratin de courgettes à la crème Tiramisu
		<i>Sulfites, soja, œuf, moutarde, fruits à coques</i>	<i>Moutarde, œuf, sulfites, poisson et dérivés, fruits à coques, soja</i>
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Carottes râpées à la sauce citron Boulettes végétales, Haricots verts Fromage blanc bio Pêche jaune	Melon de Cavaillon Escalope cordon bleu Ratatouille Chavroux Tarte aux pommes	Saucisson, cornichon Rôti de veau Pâtes tortis au jus Yaourt aux fruits bio Prunes	Pizza tomates fraîches et emmental Filet de saumon Epinards à la crème Salade de fruits frais
<i>Œuf, soja, fruits à coques, arachide, moutarde</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, arachide</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques</i>	<i>Poisson, sulfites</i>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Radis beurre Rosbif Pommes grenailles Brie Pêche au sirop chantilly	Salade de crudités mélangées (batavia, carottes, tomates, dès d'emmental) Nuggets de poulet maison Bohémienne de légumes Bâton de crème glacée	Melon Lasagnes ricotta à la riste d'augerbine Carré frais Crème caramel	Salade de pâtes 3 couleurs, oignons, olives noires, sauce mayonnaise Colin Brocolis en gratin Tomme blanche Pastèque
<i>Sulfites, soja</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja</i>	<i>Sulfites, soja, œuf</i>	<i>Moutarde, poisson, sulfites, œuf</i>
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Concombre au yaourt Tajine de poulet (Poulet, courgettes, carottes, cumin) Fromage blanc Rose des sables maison au chocolat	Salade exotique (laitue, pousses de soja, carottes, maïs) Nouilles vietnamiennes Wok de légumes Yaourt à boire Litchis au sirop	Salade de tomates au basilic Rôti de veau Gratin dauphinois Camembert Crème glacée	Ensalada (romaine, tomates, oignons, asperges) Fideua au poisson (filet de colin, pâtes) Tomme noire Melon Piel de sapo
<i>Sulfites, fruits à coques, moutarde, soja</i>	<i>Sulfites, œuf</i>	<i>Soja, sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</i>	<i>Moutarde, poisson et dérivés, mollusques</i>
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
Salade d'haricots verts et échalotes sauce vinaigrette Côte de porc Gratin de pâtes tortis au safran et emmental râpé Melon	Friand au fromage Emincés de bœuf mariné aux oignons Chicoumeilles (aubergines, tomates, oignons) Saint-Albray Raisin blanc	Salade coleslaw Fish and chips Mushy peas Cheddar Cheese cake aux framboises	
<i>Sulfites, moutarde, œuf</i>	<i>Sulfites, œuf</i>	<i>Sulfites, soja, œuf, fruits à coques</i>	

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

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

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



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL