

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



La courgette



Le raisin



Le haricot vert



La prune



L'aubergine



Le cassis



Le brocoli



La mirabelle

# Le MENU

## SEPTEMBRE 22

## RESTAURANT SCOLAIRE

		JEUDI 1		VENDREDI 2	
				Salade de tomates mozzarella à la vinaigrette  Steak haché Frites  Tiramisu  <small>Sulfites, soja, œuf, moutarde, fruits à coques, α-galactose</small>	
LUNDI 5		MARDI 6		VENDREDI 9	
Salade de tomates au basilic  Boulette haricots blancs épeautre lupin bio Haricots verts Fromage blanc Pêche jaune  <small>œuf, soja, fruits à coques, arachide, moutarde</small>		Melon Cavallon  Escalope cordon bleu Ratatouille  Chavroux Gâteau marbré  <small>Sulfites, œuf, α-galactose, fruits à coques, arachide, lait de chèvre</small>		Saucisson cornichon  Rôti de veau Pâtes tortis au jus  Yaourt aux fruits Prunes  <small>Sulfites, œuf, α-galactose, fruits à coques</small>	
LUNDI 12		MARDI 13		VENDREDI 16	
Radis beurre  Rosbif Pommes grenailles  Brie Pêche au sirop chantilly  <small>Sulfites, soja, α-galactose</small>		Salade de crudités mélangées (batavia, carottes, tomates, dès d'emmental)  Nuggets de poulet Bohémienne de légumes  Cône de crème glacée  <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja</small>		Salade rapido (laitue iceberg, tomates, maïs, œuf dur)  Lasagnes ricotta à la riste d'aubergine Carré frais Crème caramel  <small>Sulfites, soja, œuf, moutarde</small>	
LUNDI 19		MARDI 20		VENDREDI 23	
Concombre au yaourt  Tajine de poulet (poulet, courgettes, carottes, cumin)  Fromage blanc Rose des sables maison au chocolat  <small>Sulfites, fruits à coques, moutarde, soja</small>		Salade Asie (laitue, pousse de soja, carottes)  Nouilles vietnamiennes Wok de légumes Yaourt à boire Salade de fruits exotiques  <small>Sulfites, œuf, soja</small>		Salade de tomates au basilic  Emincés de bœuf Rôstis de légumes (carottes et courgettes)  Camembert Crème glacée, biscuit  <small>Sulfites, soja, œuf, moutarde, fruits à coques, α-galactose</small>	
LUNDI 26		MARDI 27		VENDREDI 30	
Mousse de canard, cornichon  Côte de porc Gratin de pâtes tortis au safran et emmental râpé  Melon  <small>Sulfites, œuf, moutarde, α-galactose</small>		Friand au fromage  Bœuf sauté aux oignons Chicoumeilles (aubergines, tomates, oignons)  Saint-Albray Raisin blanc  <small>Sulfites, œuf, α-galactose</small>		Salade Antiboise végé (pomme de terre, betterave, câpres) Omelette Courgettes sautées à l'huile d'olive et ail, emmental  Pastèque  <small>Sulfites, œuf</small>	

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