

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

# SEPTEMBRE



## RESTAURANT SCOLAIRE



Le raisin



L'épinard



La mirabelle



La pomme de terre



La nectarine



Le maïs

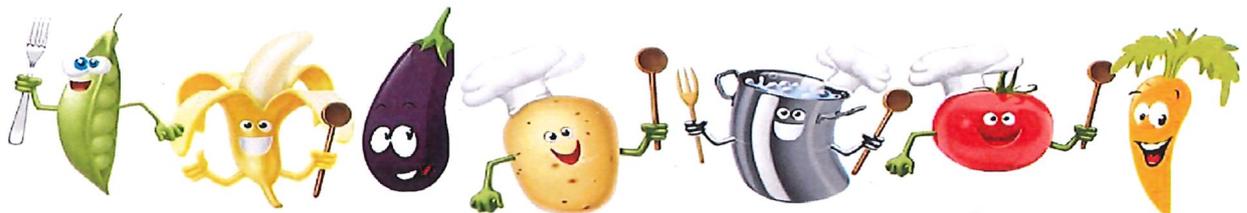


La mûre



Le poivron

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade de betteraves, maïs et échalotes  Steak haché Frites  Kiri Compote  <i>Sulfites, moutarde, fruits à coques, soja</i>	Œuf mayonnaise  Raviolis ricotta Epinards  Vache qui rit Melon  <i>Sulfites, moutarde, œuf</i>	Toast brandade  Sauté de bœuf au curry Riz  Bonbel Brugnon  <i>α-galactose, œuf, fruits à coques</i>	Pizza au fromage  Filet de cabillaud frais Ratatouille  Petit Soignon Pêche blanche  <i>Sulfites, poisson, lait de chèvre</i>
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade tomates, maïs, dès d'emmental, sauce vinaigrette  Rosbif Courgettes sautées  Mousse au chocolat Biscuit  <i>Sulfites, moutarde, α-galactose, œuf, fruits à coques, soja</i>	Salade de Batavia sauce vinaigrette  Boulettes de bœuf Pâtes tortis Emmental râpé  Crème glacée  <i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja, α-galactose</i>	Salade de carottes et quinoa  Omelette au fromage Poêlée de légumes Emmental râpé  Beignet  <i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja</i>	Salade de pâtes 3 couleurs, poivrons  Filet de hoki pané Haricots verts  Gouda Abricots  <i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, poisson</i>
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Melon  Tajine de légumes  Yaourt velouté Biscuit  <i>Sulfites, œuf, α-galactose</i>	Salade de tomates mozzarella sauce vinaigrette  Emincés de bœuf Pommes dauphines  Pêche au sirop  <i>Sulfites, α-galactose, moutarde, soja</i>	Pâté de campagne, cornichons  Poulet basquaise Légumes basquaise et riz  Cantal jeune Nectarine  <i>Moutarde, fruits à coques, soja, α-galactose</i>	Radis ronds  Colin meunière Petits pois carottes  Le Carré Pastèque  <i>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, poisson</i>
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Concombre au yaourt  Riz aux lentilles, tomates, oignons  Edam Beignet à l'abricot  <i>Sulfites, moutarde, lentilles, œuf, fruits à coques</i>	Salade de batavia à la sauce citron  Lasagnes de bœuf Emmental râpé  Crème glacée  <i>Sulfites, α-galactose, moutarde, soja, fruits à coques, œuf</i>	Carottes râpées  Osso bucco de veau (carottes, céleri, pommes de terre vapeur)  Bleu Raisin blanc  <i>Sulfites, moutarde, α-galactose, lait de brebis</i>	Salade de quinoa et tomates  Filet de cabillaud Poêlée légumes du soleil  Petit suisse aux fruits Biscuit  <i>Œuf, sulfites, soja, poisson, fruits à coques</i>



# bonne rentrée

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