

MENUS DES ÉCOLES

Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Sept. au 06 Sept.	Repas végétarien Tomate Croque au sel Raviolis aux légumes gratinés Compote de fruits Goûter : fruit, pain, miel	Melon Cordon bleu Poisson meunière Frites Goûter : fruit, pain, confiture	Poisson à la napolitaine Jambon grillé Purée de pois cassés Camembert Fruit Goûter : fruit, lait, biscuit Gaillardise	Salade de blé aux légumes croquants Sauté de boeuf au cumin Feuilleté au poisson Julienne de légumes Fromage blanc sucré Goûter : fruit, pain, barre de chocolat	Repas végétarien Curry de légumes Riz citronné Cantal Fruit Goûter : yaourt, jus de fruits, sablé
Du 09 Sept. au 13 Sept.	Carottes râpées et maïs Sauté de veau au jus Feuilleté au fromage Harricots verts Crème dessert au caramel Goûter : petit suisse, biscuit Plumetis, fruit	Repas végétarien Tarte aux légumes Salade verte Saint Nectaire Yaourt aromatisé Goûter : jus de fruits, pain, confiture	Pastèque Rôti de dinde à l'ail Omelette nature Ratatouille Fromage blanc à la compote de pommes Goûter : fruit, lait, gaufre	Repas végétarien Parmentier de lentilles Salade verte Edam Tarte aux pommes Goûter : fruit, pain au lait, barre de chocolat	Taboulé (semoule) aux légumes croquants Filet de colin au curcuma Boulettes de boeuf sauce tomate Courgettes sautées Petit suisse aux fruits Goûter : fruit, pain, fromage
Du 16 Sept. au 20 Sept.	Repas végétarien Oeuf dur mayonnaise Petits pois et carottes à la sauce tomate Riz Yaourt Goûter : fruit, pain, fromage	Poulet rôti Croustillant au fromage Coquillettes Emmental Melon Goûter : fruit, yaourt, madeleine	Repas végétarien Galette de céréales Semoule à la sauce tomate Pont l'évêque Fruit Goûter : fruit, lait, biscuit Gaillardise	Salade de pommes de terre et tomate Sauté de boeuf aux poivrons Nuggets de poisson Haricots beurre Fromage blanc aux fruits Goûter : compote de fruits, brioche, pâte à tartiner	Lasagnes aux épinards et poisson Lasagnes aux épinards et chèvre Salade verte Cantal Liégeois au chocolat Goûter : fruit, pain au lait, miel
Du 23 Sept. au 27 Sept.	Repas végétarien Salade verte Pâtes à la mexicaine Tomme noire Crème dessert à la vanille Goûter : fruit, pain, confiture	Salade de concombre Poisson façon tajine Boulettes d'agneau Légumes tajine et blé Yaourt nature sucré Goûter : fruit, lait, petit beurre	Tomate et maïs Rôti de boeuf Feuilleté aux légumes Gratin de chou-fleur et pommes de terre Flan nappé au caramel Goûter : fruit, petit suisse, mini roulé	Repas végétarien Coleslaw (carottes et chou blanc) Paëlla aux légumes Riz Emmental Donuts Goûter : jus fruits, yaourt, biscuit Gaillardise	Jambon grillé Poisson sauce à l'oseille Purée mixte (carottes, céleri et pommes de terre) Cantal Fruit Goûter : compote, pain, fromage

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.