




















RESTAURANT SCOLAIRE MOIS DE SEPTEMBRE 2019



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 septembre	 Concombre Pâtes au thon Compote maison	Radis Steak haché  Gratin de courgettes Pain perdu	Saucisson sec Rôti à la dijonnaise  Carottes-Pommes de terre Crème 	Tomates - Féta Saumon sauce à l'oseille Riz  Pêche
09 au 13 septembre	Tomates-Maïs Omelette pommes de terre Salade  Gruyère  Salade de fruits	 Quiche maison  Boulettes de porc Semoule  Camembert bio  Raisins	Salade de blé Escalope de dinde  à la crème Haricots beurre Fondant au chocolat maison	Pâté de campagne Papillote de poissons  Pommes de terre vapeur Glace
16 au 20 septembre	Betteraves-Chèvre Sauté de Porc  Haricots verts  Clafoutis aux fruits	Carottes râpées  Tomates Farcies Riz  Panna cotta framboise	Mousse de foie Rôti de porc  Ratatouille  Gruyère bio  Salade de fruits	Salade de riz Poisson pané  Carottes  Yaourt bio 
23 au 27 septembre	Concombre-Tomates Croque-Monsieur  Salade Pomme	Avocat-Tomate-Gruyère Bœuf bourguignon  Carottes Fromages blanc 	Salade de pâtes Sauté de dinde  Brocolis Mimolette Crumble pomme chocolat	Toast Chèvre chaud Poisson blanc Sauce tomate riz  Milk shake banane
Le 30 septembre	Céleri rémoulade Saucisses  Lentilles Banana split 			

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

