




























RESTAURANT SCOLAIRE MOIS DE SEPTEMBRE 2020



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 04 septembre		 Concombre Pâtes au thon Compote maison	Radis  Rôti à la dijonnaise Carottes-Pommes de terre Crème 	Tomates - Fêta Saumon sauce à l'oseille Riz  Pêche
07 au 11 septembre	Tomates-Maïs Omelette pommes de terre Salade  Gruyère  Salade de fruits	Quiche maison  Boulettes de porc  Semoule Fromage blanc 	Salade de blé Sauté de dinde  à la crème Haricots beurre Fondant au chocolat maison	Pâté de campagne Papillote de poissons Pommes de terre vapeur Glace
14 au 18 septembre	Betteraves-Chèvre Sauté de Porc  Brocoli Clafoutis aux fruits	Carottes râpées  Tomates Farcies Riz  Crème	Mousse de foie Rôti de porc  Ratatouille Gruyère bio  Salade de fruits 	Radis Poisson pané  Carottes Panna cotta
21 au 25 septembre	Concombre-Tomates Croque-Monsieur  Salade Raisins	Avocat-Tomate-Gruyère Bœuf bourguignon  Carottes Yaourt bio 	Salade de pâtes escalope de dinde  Brocolis Mimolette Gâteau carambar	Toast Chèvre chaud Poisson blanc Sauce tomate riz  Milk shake banane
28 au 29 septembre	Céleri rémoulade Saucisses  Lentilles Gruyère bio 	Salade jambon gruyère Steak haché Frites/salade Pomme		

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

