

## Menus des restaurants scolaires - Septembre 2023

lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
<b>Coleslaw</b> <b>Nuggets de volaille</b> Röstis aux légumes <b>Mousse au Chocolat Noir</b> Compote de pomme abricot	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Colin sauce aux poivrons</b> Riz pilaf Kiri Melon	<b>Terrine de volaille</b> <b>Steak haché sauce poivre</b> Haricots verts en persillade yaourt brassé aux fruits Eclair chocolat	<b>Concombre sauce bulgare</b> <b>Gratin de raviolis aux légumes</b> Emmental râpé Pêche blanche	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Jambon blanc</b> Purée crème dessert vanille Nectarine
lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
<b>Salade de melon tomate et mozzarella</b> <b>Boeuf stroganoff</b> Penne Comté Compote de pomme poire	Fusilli en salade <b>Colin pané tex-mex</b> Trio de légumes au pesto Yaourt sucré Raisin	Carottes râpées <b>Sauté d'agneau</b> Semoule aux épices vache qui rit Melon	<b>Céleri rémoulade au curry</b> <b>Pizza cheddar emmental</b> crème chocolat madeleine	Taboulé <b>Emince de volaille mariné</b> Ratatouille Saint-Nectaire Pomme
lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
<b>Concombre en salade</b> <b>Gratin de pâtes forestier</b> Flan nappé au caramel Banane	Salade méditerranéenne <b>Poulet rôti miel paprika</b> Courgettes provençales Vache qui rit Barre twix	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Sauté de porc à la moutarde</b> Macaroni yaourt brassé aux fruits Nectarine	Rigolo à la fourme d'Ambert <b>Filet de colin meunière</b> Poêlée de légumes grillés au pesto rondelé Pastèque	<b>Betteraves aux billes de chèvre</b> <b>Sauté de veau à la grecque</b> Boulgour pilaf mousse chocolat Compote de pomme abricot
lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Colin d'alaska au corn flakes</b> Poêlée de courgettes et tomates cerises à la provençale saint moret Beignet au chocolat	<b>Coleslaw</b> <b>Sauté de porc au curry</b> Coquillettes au beurre Yaourt aux fruits Compote de pomme	Salade de riz <b>boulettes de boeuf à la tomate</b> Mousseline de carottes Kiri Pomme	<b>Duo carottes maïs</b> <b>Colombo de poulet</b> Riz pilaf Yaourt sucré Kiwi	salade piémontaise <b>Tarte aux légumes</b> mini babybel Poire

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique	Viande de porc française	Viande bovine française	Volaille française	viande d'agneau français	peche durable msc	végétarien	Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	féculent			