

MENU SCOLAIRE	SEPTEMBRE 2023			
	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08 – Repas Végétarien
Entrée	Tarte à la tomate	Coleslaw	Betteraves Sauce Vinaigrette	Poireaux Sauce Vinaigrette
Plat Accompagnement	Escalope de Poulet Sauce Estragon	Steak Haché	Pavé de Saumon Sauce Citron	Tian de Légumes
	Poêlée de Courgettes	Potatoes	Riz Pilaf	Riz
Dessert	Crème Chocolat	Yaourt fermier	Fromage	Raisin
	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15 – Repas Végétarien
Entrée	Salade de Tomates	Taboulé	Œufs Mimosas	Salade Verte Sauce Vinaigrette
Plat Accompagnement	Côte de Porc	Moussaka	Rôti de Porc	Couscous Végé'
	PDT Persillées	Salade Verte	Galette de PDT	Fromage
Dessert	Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges	Crème Catalane	Melon	Tarte aux Prunes
	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 – Repas Végétarien
Entrée	Salade de Pâtes	Concombres à la Crème	Carottes Râpées	Chou Fleur Sauce Vinaigrette
Plat Accompagnement	Lasagnes	Filet de Lieu Sauce Moutarde	Poulet Basquaise	Riz à la Courgette
		Spaghettis		
Dessert	Flan au Caramel	Fromage	Fromage Blanc Miel	Yaourt Fermier
	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29 – Repas Végétarien
Entrée	Crudités	Rillettes de Thon	Œufs Durs	Quiche Lorraine
Plat Accompagnement	Cabillaud à l'Aneth	Boulettes de Viande	Sauté de Porc	Purée de PDT
	Galette de Quinoa	Haricots Verts	Pâtes Sauce Tomate	Tomates Provençales
Dessert	Fromage	Clafoutis Poire	Crème Chocolat	Crème Citron

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Alzen (09240).

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.

