



MENU RESTAURATION SCOLAIRE SEPTEMBRE 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE				
VACANCES D'ETE		MENU FETE FIN DES VACANCES		RENTREE DES CLASSES
Crêpe au fromage rôti de porc * Penne Rigate Fromage Compote de fruits Biscuit	Pamplemousse Brochette de volaille haricots Palette Fromage fruit Chocolat+pain	Melon Steack haché façon bouchère frites potatoes fromage GLACE Yaourt à boire	Coupelle de pâté raviolis gratinés Mousse de fromage blanc fruit bio pâte de fruit	Tomates vinaigrette parmentier de poisson salade verte fromage tarte aux pommes compote
SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE				
		menu centre de loisirs		
melon omelette au fromage poêlée ratatouille Riz au lait fruit lait chocolaté	sardine à l'huile+beurre spaghetti bolognaise (viande bio) Fromage compote à boire fruit	concombre ciboulette chipolatas de volaille julienne de légumes semoule de lait biscuit fruit	taboulé Cuisse de poulet grillé gratin de courgettes yaourt vanille bio fruit fromage	Céleri remoulade filet de lieu façon navarin purée de pommes de terre fromage pastèque biscuit
SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE				
		menu centre de loisirs		
radis beurre rôti de boeuf pâte au beurre Fromage fruit confiture+pain	thon et tomate échalotte sauté de porc * aux olives petits pois carottes yaourt fruits mixés biscuit BIO fruit	Melon nuggets de poulet blé aux légumes fromage mousse à la fraise lait fraise	tomate mozzarella sauté de veau marengo courgettes braisées et pomme de terre fromage fruit BIO biscuit	saucisson+beurre filet de colin sauce hollandaise riz créole crème vanille fruit pâte à tartiner
SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE				
		menu centre de loisirs		
carottes râpées bio steack haché de volaille haricots verts persillés Fromage fruit bio yaourt aromatisé	Macédoine de légume paleron de boeuf braisé purée de carotte flamby biscuit fruit	Tomate vinaigrette Quiche Tian de légumes yaourts aux fruits compote BIO biscuit	Quinoa BIO aux poivrons Bourguignon carottes rondelles aux raisins riz au lait fruit chocolat+pain	choux fleurs sauce aurore poisson pané épinards et pommes de terre béchamel beignets de pommes fruit yaourt à boire
SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE				
		menu centre de loisirs		
oeufs durs mayonnaise jambon blanc* purée de pomme de terre Yaourt bio + confiture fruit Biscuit	Concombre Bio et olives noires estouffade de boeuf printanière de légumes mousse chocolat biscuit fruit	pamplemousse Saucisse de strasbourg * lentilles fromage yaourt aux fruits bio fruit	Pâté de campagne blanc de volaille basquaise choux fleurs persillés chocolat liégeois fruit biscuit	tomate vinaigrette steak nature colin à la crème safranée semoule fromage compote bio lait chocolat

Les Cuisines Municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché
Tout en respectant l'équilibre alimentaire.



PAIN FOURNI PAR UNE BOULANGERIE
ARTISANALE TALENCAISE



VBF = Viande Bovine Française
VPF = Viande Porcine Française

* = Plat contenant du porc