

SEPTEMBRE 2021 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 30 AOÛT	MARDI 31 AOÛT	MERCREDI 1 SEPTEMBRE	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE
Entrées	Radis à la croq'sel	Haricots verts aux échalotes	Pastèque	Salade verte	Taboulé
Plat principal	Filet de dinde normand	Escalope hachée de veau	Filet de saumon aux oignons	Lasagnes	Quenelles en sauce
	Pavé soja-quinua + jus	Omelette	Nem aux légumes	Lasagnes végétarienne	
Accompagnement	Riz	Polenta	Duo de courgettes	/	Poêlée champêtre
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Pêche au sirop	Fruit	Glace	Compote	Fruit
	LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de P.D.T	Melon jaune	Concombre vinaigrette	Coleslaw	Betteraves fines herbes
Plat principal	Sauté de veau aux herbes	Filet de hoki aux moules	Pilons de poulet rôtis	Œufs à la florentine	Rôti de bœuf au jus
	Steak de soja et petits légumes	Aiguillette de blé pané	Mélange de lentilles-blé-soja aux carottes (plat complet)		Fingers food mozzarella
Accompagnement	Carottes vichy	Ratatouille	Lentilles dijonnaise	Epinars	Tagliatelles
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Lait gélifié vanille	Compote tous fruits	Gaufre + sucre	Fruit
	LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de tomates	Pizza	Jambon blanc	Terrine de légumes	Carottes râpées aux raisins
			Œuf dur en salade		
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau	Poisson pané	Filet de poulet au jus	Filet de merlu en sauce ciboulette
	Roulé végétal	Galette lentilles vertes betteraves - cèpes	Stick de soja pané	Mélange de pois chiches et légumes	Galette tofu - tomate - chèvre
Accompagnement	Haricots verts	Blettes à la provençale	Chou-fleur persillés	Semoule 4 céréales à l'indienne	Grains de blé aux légumes
Produit laitier	Fromage	Petit-suisse	Fromage	Fromage	Crème anglaise
Dessert	Flan au caramel bio	Fruit	Fruit	Fruit	Ile flottante
	LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MERCREDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE MENU BRETON
Entrées	Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Salade de haricots beurre	Tartare de tomates et haricots coco
Plat principal	Blanquette de poisson	Escalope de porc sauce aux cornichons	Steak haché	Sauté d'agneau aux champignons	Crêpe au fromage
	Steak soja provençale + jus	Tofu en sauce	Omelette	Emincé végétal sauce aux champignon	
Accompagnement	Tortis tricolore	P.D.T vapeur	Poêlée maraîchère	Riz	Chou-fleur persillés
Produit laitier	Fromage blanc	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mosaïque de fruits	Fruit	Fruit	Far breton

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

