



































Menus Scolaire & Centre de loisirs


Semaine du 02 au 06 Septembre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette Salade de concombres   	Taboulé Salade de riz 	Salade de betteraves et maïs 	Melon  Pastèque 	Radis sauce cocktail  Salade verte et olives 
Pavé du fromager	Omelette nature	Steak Haché sauce tomate 	 Poulet Rôti  	Jambon blanc 
Coquillettes et fromage râpé 	Haricots verts persillés 	Boullgour pilaf 	Flageolets à l'ail 	Jambon de dinde
Camembert Coulommiers 	Gouda Emmental 	Petit Suisse nature et sucre 	Saint Nectaire  Edam 	Fromy Petit moulé nature 
Compote pomme-banane et petit beurre Compote de poires et petit beurre 	Prune rouge  Prune jaune 	Banane	Pêche  Nectarine 	Tarte au flan maison 


 Confectionné à la cuisine centrale

 Fromage AOC


 Produits locaux circuits courts

 Origine France


 Agriculture Biologique

 MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

 Bœuf Race à viande

 Viandes Label Rouge

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

 Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 09 au 13 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail Roulade de volaille et cornichons	Pizza tomate-fromage	Emincé de concombres et thon	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Carottes râpées et vinaigrette du terroir Salade verte aux croûtons
Filet de lieu noir sauce dieppoise (moules, crevettes, champignons)	Sauté de porc à l'ancienne	Couscous aux merguez	Sauce bolognaise	Boulette de soja méditerranéenne
Rosti de légumes	Courgettes au gratin	Semoule	Spaghettis et emmental râpé	Epinards et pommes de terre béchamel
Carré fondu Fraidou	Camembert	Buchette mi-chèvre	Yaourt nature et sucre Fromage blanc nature et sucre	Tomme d'Aquitaine Gouda
Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	Pomme Gala Poire	Milk Shake framboise	Banane	Tarte amandine au citron (Œufs)

	Confectionné à la cuisine centrale		Produits locaux circuits courts		Agriculture Biologique		Bœuf Race à viande	Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine	
	Fromage AOC		Origine France		MSC durabilité de l'activité de pêcheurie d'HALIEUTIS.		Viandes Label Rouge		Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 16 au 20 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Salade fantaisie (chou chinois, scarole et chicorée)	Macédoine mayonnaise Salade Haricots Verts vinaigrette du terroir	Fenouil rémoulade 	Laitue vinaigrette Carottes râpées	Friand au fromage Roulé au fromage
Pavé de colin à l'huile parfumée au curry 	Escalope de dinde viennoise	Escalope de veau hachée à la diable	Sauté de bœuf à l'ancienne 	Nuggets de blé
Flan de julienne de légumes	Ratatouille et pommes de terre	Tagliatelles	Riz créole	Petits pois à la lyonnaise
Fromage blanc au caramel Fromage blanc à la framboise	Cantal Mimolette	Tomme grise	Edam Tomme noire	Petit moulé nature Fromy
Spéculoos	Raisin blanc Raisin noir	Compote de pommes et galette Saint Michel	Crème dessert vanille Crème dessert au chocolat	Prune jaune Prune rouge

Confectionné à la cuisine centrale

Fromage AOC

Produits locaux circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.



Menus Scolaire & Centre de loisirs



Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

MENUS 100% LOT ET GARONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette	Rillettes aux deux poissons (thon et colin)	Céleri rémoulade Laitue aux dès de brebis	Œuf dur mayonnaise
Filet de limande à l'aneth	Omelette au fromage	Moussaka	Braisé de bœuf sauce chasseur	Plat Légumineuse Andalouse (Petis pois, oignons, poivrons, courgettes)
Pépinettes et concassé de tomates	Lentilles à la paysanne	Aubergines	Haicots beurre à la tomate	Semoule
Tomme grise Gouda	Camembert Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé	Cantal Mimolette	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
Compote pomme-cassis Compote pommes ananas Sablé du Nord	Pomme bicolore Prune rouge	Prunes rouges	Cake surprise (œufs)	Raisin noir Raisin blanc

Confectionné à la cuisine centrale

Fromage AOC

Produits locaux circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.