



Menus restauration scolaire du 13/09/2021 au 24/09/2021



Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) thon, maïs <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Boul'beuf (VBF) sauce tomate</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes au beurre (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage blanc (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Melon (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Escalope de poulet (VF) sauce suprême</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Brocolis (BIO) persillés</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Tomate (BIO) vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Chipolatas (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pot de crème chocolat & biscuit</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) & œuf dur mimosa</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Dos de cabillaud Basquaise</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Semoule (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pâté de campagne / cornichon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Rôti de dinde (VF) sauce bigarade</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Poêlée de légumes (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p><u>Entrée</u></p> <p>Tomates (BIO) & thon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Emincé de porc (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Riz créole (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de choux et carottes vinaigrette (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Sauce carbonara (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes au beurre (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Liégeois (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Macédoine de légumes (BIO) au fromage blanc <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Nuggets plein filet de poulet (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pommes rissolées</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Compote (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Nem au poulet & salade (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Pavé de saumon à l'aneth</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots verts persillés (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pastèque <u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Paupiette de veau (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Tarte aux pommes (BIO)</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

Sivom de la bure

Le Chef cuisine
P. GEROMETTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT

BIO Agriculture Biologique
BBC Bleu Blanc Cœur
VBF Viande de Bœuf Française
VF Volaille Française
LR Label Rouge