



Menus restauration scolaire du 27/09/2021 au 08/10/2021



Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) gésiers / croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Steak haché (BIO)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage blanc (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Escalope de poulet (VF) aux épices cajun</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots plat persillés</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit de saison (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Piémontaise au thon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Côte de porc (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Ratatouille (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Crème Catalane & biscuit</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Concombres (BIO) au fromage frais</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Dos de colin sauce Normande</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes au beurre (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Radis (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Picatta de dinde (VF) oignons et olives</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Galettes de pommes de terre râpées</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Compote gourde (BIO)</p>
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade de tomate (BIO) et bille de mozzarella</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Saucisse de Toulouse (BBC)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots blancs (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pizza bœuf, fromage</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Rôti de veau sauce diable</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Jeunes carottes (BIO) persillées</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pâté de campagne & cornichon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Cuisse de poulet (BIO)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Beignets de courgettes</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Carottes râpées (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Emincé de porc (BBC) au paprika</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pommes vapeur</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Betteraves (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Poisson pané</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Duo de choux fleurs et brocolis (BIO) sauce béchamel</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Glace</p>

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

Sivom de la bure

BIO Agriculture Biologique

BBC Bleu Blanc Cœur

VPF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge

Le Chef cuisine
M GEROMETTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAIENT UN BON APPÉTIT