

# MENUS

## DU 2 SEPTEMBRE

## AU 4 OCTOBRE 2019



semaine du 2 au 6 septembre					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	pâté de volaille	betteraves râpées crues vinaigrette	salade iceberg	concombres à la crème	piémontaise
viande poisson oeufs	pané tomate mozzarella	escalope de dinde à la crème	omelette aux champignon	curry de poisson	saucisses de volaille
accompagnement	purée de pomme de terre	printanière de légumes	pomme de terre	tortis	ratatouille (+ sauce tomate)
produit laitier	yaourt aux fruits	fromage de chèvre	fromage blanc nature + sucre	kiri	saint nectaire portion
dessert	marbré choco et jus de pomme	fruit de saison	fruit de saison	litchis au sirop	flan saveur vanille
goûter	lait chocolaté et quatre quart	yaourt à boire et Pepito au chocolat	pain au chocolat et lait nature	jus de pomme et petit moelleux marbré choco	fruit de saison et palet pur beurre

semaine du 9 au 13 septembre					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade verte vinaigrette	betteraves râpées crues vinaigrette	galantine de volaille	tomates vinaigrette	salade de pâtes
viande poisson oeufs	chili con carne	sauté de bœuf à la provençale	merguez	sauté de volaille à l'ancienne	filet de poisson meunière
accompagnement	riz	courgettes	semoule et légumes couscous	pommes de terre	épinards à la crème
produit laitier	gouda portion	mimolette	yaourt nature + sucre	brie portion	carré frais
dessert	fruit de saison	tarte poires amandine	compote de fruits	fruit de saison	liégeois chocolat
goûter	pain au chocolat et jus de pomme	lait nature et palmiers	fruit de saison et pépito choco	yaourt à boire et fourré fraise	gourde de compote et sablés

semaine du 16 au 20 septembre					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	taboulé	duo de choux en vinaigrette	salade d'endives aux pommes et noix	tomates à la féta et au basilic	rillettes de thon
viande poisson oeufs	escalope viennoise	sauté de volaille à la crème et aux champignons	paupiette de veau à la tomate	sauté de dinde à la moutarde	poisson blanc sauce bordelaise
accompagnement	haricots verts	coquillettes	tagliatelles à la tomate	purée de celeri	riz
produit laitier	petit suisse nature + sucre	roquefort portion	p'tit moulu nature	camembert portion	cantal portion
dessert	flan pâtissier	poires williams	fruit de saison	fruit de saison	mousse au chocolat
goûter	gourde de compote et speculos	fruit de saison et madeleine	lait nature et gaufre poudrée	yaourt à boire et cookies	pain au lait et lait chocolaté

semaine du 23 au 27 septembre					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	pamplemousse	céleri rémoulade	salade de pomme de terre, tomate et emmental	mâche et maïs	salade de lentilles
viande poisson oeufs	filet de cabillaud basquaise	boulettes de sarrasin façon bolognaise	cordons bleus	poulet à l'ananas	escalope de volaille
accompagnement	semoule	farfalles	brunoise de légumes	riz thaï	chou-fleur gratiné
produit laitier	emmental portion	fromage blanc à la vanille	p'tit Louis	comté portion	mini pavé d'affinois
dessert	duo de beignet	fruit de saison	semoule au lait	crème dessert caramel	fruit de saison
goûter	jus d'orange et muffin vanille chocolat	pain au lait et yaourt à boire	fruit de saison et fourré choco	fruit de saison et plumetis chocolat	lait chocolaté et barre de céréales

semaine du 30 septembre au 4 octobre					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	radis beurre	coleslaw	betteraves vinaigrette	œufs durs mayonnaise	salade de riz
viande poisson oeufs	sauté de bœuf aux olives	escalope de volaille	égréné de bœuf façon de bolognaise	blanquette de poisson	sauté d'agneau
accompagnement	carottes	potatoes	spaghettis	riz créole	haricots beurre
produit laitier	fromage ail et fines herbes	rondelé nature	carré de l'est	saint Paulin portion	yaourt nature + sucre
dessert	riz au lait	fruit de saison	fruit de saison	chouquettes à la crème	fruit de saison
goûter	lait nature et mini roulé chocolat	boudoirs et lait chocolaté	yaourt à boire et moelleux nature	gourde de compote et petits beurre	pain au chocolat et jus de pomme

### L'INFO DU MOIS

#### L'AQUITAINE

*L'Aquitaine, entre terre et mer*

Entre terre, mer et montagne, le patrimoine alimentaire de la région Aquitaine s'est construit peu à peu. Pays du maïs et des volailles grasses, le Sud-Ouest de la France est réputé pour sa cuisine de terroir qui tient au corps.

*Une région dédiée à l'élevage carné*

Qu'est-ce que serait l'Aquitaine sans l'oie et le canard ? Ces volailles grasses qui permettent l'élaboration de foie gras et confits font la joie des artisans. Cette contrée d'élevage est également réputée pour ses bœufs et ses agneaux.

*Les spécialités de l'Aquitaine*

Du côté des fromages, surtout de brebis et de chèvre comme le Rocamadour, l'Etorqi ou l'Ossau-iraty. En Gironde, le caviar, les canelés et cépes bordelais sont les aliments les plus recherchés. En Dordogne, la truffe et les noix du Périgord ainsi que les pommes de terre sarladaises dominent. Le sable des Landes permet la culture de carottes et asperges, de même, à Agen, ce sont les pruneaux qui se plaisent. Dans le Pays Basque, découvrez la piperade, l'axoa, le gâteau basque ou le fameux piment d'Espelette qui épice les recettes des chefs du monde entier!



Viande Bovine Française



La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.

Des modifications peuvent intervenir dans la composition des menus pour des raisons indépendantes de notre volonté.  
(m) maternelles (é) élémentaires