

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ACCUEIL DE LOISIRS DU MERCREDI

DU 2 AU 31 SEPTEMBRE 2019

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Concombre à la crème basilic Emincé de dinde miel et citron Pomme de terre vapeur Yaourt nature ^{AB} Compote	Macédoine mayonnaise Bœuf mode Carottes Vichy Fromage Raisin	Salade et dés de fromage Chipolatas grillées Haricots verts Petits suisse Eclair au café/chocolat	Betterave Dos de colin sauce beurre blanc Riz ^{AB} Fromage Pomme/poire	Salade pâtes Cordon bleu Courgette sautée Yaourt nature ^{AB} Au miel ^{AB} Banane
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Mousse de canard Jambon braisé Ratatouille Fromage blanc ^{AB} coulis fruits rouges Kiwi	Salade exotique (maïs, cœur de palmier, surimi) Filet de merlan Purée de pomme de terre Fromage Danette	Carottes râpées Rôti de veau Pâtes ^{AB} Yaourt nature ^{AB} Salade de fruits	MENU BIO Tomates en salade Rôti de porc et son jus Blé pilaf Flan au caramel à la vanille de Madagascar	Céleri rémoulade Moussaka maison Yaourt nature ^{AB} Compote
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé Filet de saumon à l'aneth Brocolis Fromage Raisin	Chou et carottes râpées Rôti de dindonneau Quinoa ^{AB} / boulgour ^{AB} Petit suisse ^{AB} Compote	Champignons à la grecque Sauté de bœuf Pommes rissolées Fromage Poire	Maquereau à la moutarde Sardine à la tomate Escalope de porc grillé Haricots beurre Yaourt nature ^{AB} Gâteau Basque	Concombre à la crème Pilons de poulet Tagliatelles ^{AB} Fromage Banane
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade croquante (choux chinois-carottes-soja) Sauté de veau Haricots blancs Fromage Compote	MENU BIO Radis beurre Sauté de poulet « Tourangelle » Risotto Fromage Tarte aux pommes	Haricots verts en salade Rôti de dinde Poêlée de légumes et semoule ^{AB} Fromage blanc ^{AB} Pomme	MENU SURPRISE	Tarte aux fromages Dés de colin Gratin de chou-fleur Fromage Chocolat liégeois
Lundi 30				
Concombre vinaigrette Emincé de volaille aux oignons Coquillettes ^{ab} en gratin Yaourt ^{ab} Pêches au sirop				

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...)
 Prix repas enfant 3,25€ ; prix repas exceptionnel ou adulte 4€.
 Protocole d'Accueil Individualisé 1.55€. A titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.