














-  bio et local
-  local
-  bio

Menus pour Septembre 2021

LABEL ECOCERT

	semaine du 2 au 3	semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24	semaine du 27 au 30
 Lundi		Tomates et mozzarella Sauté de porc sauce moutarde  Petits pois C Glace S	Salade Harlequin aux lentilles  Filet de perche S Carottes au curry et coco  Flan nappé caramel	Melon jaune Lasagnes de légumes  Tartare Yaourt Bio	Salade Marco Polo  Riz de chou fleur  Pois chiches et tomates cerises  Brie  Fromage blanc
 Mardi		Melon Polenta aux légumes d'été  Petits Louis Fromage blanc au muesli	Pastèque Paëlla végétarienne  Saint Allay Cake aux fruits 	Repas automnal Salade d'automne (salade/endives/poires/raisins) Waterzoi de volaille Flan de chou et carottes Panna cotta aux fruits	Pastèque Croque-monsieur  Salade Glace
 Mercredi		tomates Rôti de dinde S Pêlée estivale et riz  Emmental Fruits de saison	Melon Nuggets de poisson S Courgettes et quinoa à la tomate  Cantal Flan à la vanille	Concombres Bœuf bourguignon  Penne au beurre Tartare Yaourt bio	Melon Poulet F Riz pilaf Vache qui rit Fromage blanc
 Jeudi	Carottes râpées Raviolis gratinés C Liégeois au chocolat	Salade Hamburger S Frites  Flan à la vanille 	Spaghettis aux légumes  Poulet F Haricots verts C Flan au chocolat 	Radis et beurre Steacks haché S Potatoes  Fruit de saison 	Concombre Mijoté de veau aux olives Purée Salade de fruits frais
 Vendredi	Pastèque Filet de poisson meunière Courgettes et boulgour à la crème  Compote de pommes C	Salade coleslaw  Darne de saumon grillé S Ratatouille et eblly  Saint Paulin Raisins	Concombre Colombo d'agneau  Pommes de terre vapeur  Brie Fruits de saison	Tomates Brochettes de poisson S+F sauce Boursin Semoule de légumes  Crème pâtissière F+D 	

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté *Viande de bœuf d'origine française*
 = Fait maison

Fromage blanc et lait: TarradeJean-Claude (EYZERAC)

Pommes de terre et pommes: Chaminade (SARRAZAC)

Bio:

- Pâtes, riz, céréales, huile de tournesol, beurre, farine, sucre: Manger Bio

- Oeufs bio: Manger Bio, La Salembraise ou Auchan Thiviers

- Légumes bio: Manger bio ou La Salembraise

Yaourt bio : la ferme Bélarbia