MENUS du Lundi 2 septembre au Lundi 30 septembre 2019

	du 2 au 6 septembre 2019	du 9 au 13 septembre 2019	du 16 au 20 septembre 2019	du 23 au 27 septembre 2019	Lundi 30 septembre 2019
lundi	Salade de riz - Melon - Tomates Poulet rôti fermier Pâtes Produits laitiers - Fruits	Radis - Fenouil au raisin - Tomates Côte de porc à la moutarde Lentilles Fromage blancs Fruits	Concombres à la crème - Chou rouge Emincé de dinde aux champignons Gratin de courgettes Produits laitiers - Fruits	Concombres - Tomates - Pâté - Jambon blanc Dos de colin à la Dieppoise Blé Yaourt aux fruits Fruits	Concombres - Tomates - Pâté - Jambon blanc Filet de lieu - Riz créole Yaourt - Semoule aux raisins Fruits
mardi	Salade composée - Radis - Tomates Lieu noir Riz Produits laitiers - Fruits	Pizza -Chou blanc aux pommes Pavé de saumon sauvage Poêlée de légumes de saison Produits laitiers Fruits	Salade composée Jambon braisé Semoule Yaourt nature - Fromage à la coupe Fruits	Pizza maison - Chou rouge aux croûtons - Radis Magret de canard Choux fleurs Béchamel Mousse au chocolat - Fruits	
mercredi	Feuilleté fromage - Carottes râpées Rôti de porc Poêlée de légumes Yaourt nature Fruits	Concombes - Melon - Céleri remoulade Tomates farcies Riz Yaourt - Fromage à la coupe Fruits	Piémontaise - Melon - Tomates Filet de poisson Petits légumes sautés Produts laitiers Fruits	Betteraves - Maïs - Carottes râpées - Poireaux vinaigrette Faux-Filet - Pâtes Glace Fruits	
jeudi	Betteraves - Concombres - Salade composée Steack frais Frites Glace Fruits	Pomme de terre - Harengs -Carottes - Tomates Escalope de poulet Carottes sautées - Fenouil Produits laitiers Fruits	Tomate Mozarella - Concombres à la menthe - Salade verte aux noix de sésame - Radis noir au tartare Risotto de légumes Produts laitiers Fruits	Taboulé - Œufs mayonnaise - Avocats Cabillaud grillé Piperade Produits laitiers - Fromage à la coupe Fruits	
vendredi	Taboulé-Jambon blanc-Rosette Omelette champignons Salade Produits laitiers - Fruits	Gratton - Jambon de Bayonne - Avocat Lieu noir Pommes de terre vapeur Glace Fruits	Salami - Rillettes Carottes Rôti de bœuf Haricots plats Yaourt nature - Pâtisserie Fruits	Macédoine - Salade verte aux croûtons Saucisses grillées Poêlée de légumes forestière Produits laitiers Fruits	

repas Viande : 11
repas Poisson :7
repas sans viande ni poisson : 3

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.
Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.
Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.
Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole

Monique Warman	Didier Germain	**Anne-Laure Turc**
Proviseure	Agent comptable	Infirmière