

Les menus des restaurants scolaires maternelle et élémentaire
Mois de septembre 2019



LUNDI 02 SEPTEMBRE

Salade de tomates
Steak de veau
Haricots verts
Fromage
Fruit de saison

LUNDI 09 SEPTEMBRE

Pastèque
Rôti de porc
Frites
Velouté aux fruits

LUNDI 16 SEPTEMBRE

Mousse de pois chiches et
crème d'anchois sur pain de mie
Emincé de dinde
Poêlée de légumes
Fromage bio
Fruit de saison

LUNDI 23 SEPTEMBRE

Tomates mozzarella
Saucisse
Lentilles
Compote bio

LUNDI 30 SEPTEMBRE

Duo de charcuterie
Râble de lapin à la moutarde
Gratin de courgettes à la ricotta
Fruit de saison

MARDI 03 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade
Pâtes complètes aux petits légumes
et lentilles corail bio
Yaourt fermier sucré

MARDI 10 SEPTEMBRE

Concombres fêta
Poisson meunière
Gratin de courgettes
Crumble de pomme/poire

MARDI 17 SEPTEMBRE

Salade de tomates et ananas
Lasagnes de bœuf
Salade verte
Mousse aux fruits

MARDI 24 SEPTEMBRE

Saucisson beurre
Wings de poulet
Poêlée mexicaine
Fruit de saison

MENUS ALSH

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

Salade verte, dés de fromage
Brochette d'agneau maison
Semoule et raisins secs bio
Fromage blanc vanille

Goûter : Fruit + biscuit

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

Melon
Escalope de porc
Purée de patate douce
Yaourt fermier saveur vanille

Goûter : Compote + biscuit

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

Concombres et tomates en salade
Escalope de veau
Frites façon bistro maison
Petits suisses sucrés bio

Goûter : Fruit + brioche + chocolat

JEUDI 05 SEPTEMBRE

Friand au fromage
Poisson frais
Purée de pomme de terre/panais
Fruit de saison

JEUDI 12 SEPTEMBRE

Mini bruschetta jambon/fromage
sur pain complet
Cuisse de poulet
Haricots palettes
Fruit de saison bio

JEUDI 19 SEPTEMBRE

Salade de cœur d'artichaut, tomate
et mimolette
Poisson frais
Riz basmati
Fruit de saison

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Quiche
Faux filet
Jeunes carottes
Brochette d'ananas

VENDREDI 06 SEPTEMBRE

Duo de radis
Escalope de poulet
Brocolis
Petits suisses aux fruits
Biscuit

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

Rillettes de canard
Omelette de pomme de terre
Salade verte
Yaourt bulgare

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Salade de laitue, thon, maïs
Rôti de veau
Haricots beurre
Fromage
Gaufre au chocolat

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Melon d'Espagne
Poisson bordelaise
Pennes bio
Crème catalane

PRODUIT FERMIER

PRODUIT BIO

PRODUIT SURGELÉ

PRODUIT LOCAL

PRODUIT MAISON

**** MATERNELLE**

*****ÉLÉMENTAIRE**

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE. TOUS LES PRODUITS SONT FRAIS. LES PRODUITS SURGELÉS SONT MENTIONNÉS. LES MENUS SONT ÉLABORÉS CONFORMÉMENT À L'ARRÊTÉ DU 30 SEPTEMBRE 2011 RELATIF À LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE JORF N°0229 DU 2 OCTOBRE 2011 (MODIFIÉ SELON LA VERSION 2015 DU GEMRCN). LES MENUS SONT APPROUVÉS ET VALIDÉS EN COMMISSION DES MENUS EN COLLABORATION AVEC UNE DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE. EN APPLICATION DU DÉCRET DU 17 AVRIL 2015 RELATIF À L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES ET LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉS PARU AU JO DU 19 AVRIL 2015, LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGÈNE : GLUTEN, CRUSTACÉ, ŒUF, POISSON, ARACHIDE, LAIT, SOJA, FRUIT À COQUE, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX, LUPIN ET MOLLUSQUE. COMPTE TENU DES PRATIQUES CULTUELLES, LE PORC EST REMPLACÉ SELON PAR DU POULET, DU BŒUF, DU POISSON OU DES ŒUFS. LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS POUR DES RAISONS LIÉES AU SERVICE.