

Menu de la semaine SCOLAIRE

19/09/2022

au

21/10/2022

	Entrée	Plat	Garniture	Fromage / Laitage	Dessert
lundi 19	Salade de boulgour à la menthe	Cuisse de volaille façon fricassée	Haricots verts persillés	Mimolette	Pomme BIO
mardi 20	Salade verte	Nuggets au fromage	Purée de potiron	Carré Frais	Beignet nature
mercredi 21	Betteraves à la vinaigrette	Filet de merlu sauce normande	Jardinière de légumes	Yaourt nature	Banane RUP
jeudi 22	Endives raisins secs en salade	Carbonade de bœuf au pain d'épice	Frites	Camembert	tarteaux pommes
vendredi 23	Chorizo	Riz à l'espagnole (pilon poulet, fruits de mer)		Croûte noire	Yaourt aux fruits
lundi 26	Macédoine de légumes vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Penne rigate	Edam	Compote poire
mardi 27	Carottes râpées	Crousti fromage	Purée de haricots verts	Fromy	Tarte aux poires bourdaloue
mercredi 28	Salade de légumes secs (lentilles, pois cassés)	Escalope de porc au thym	Gratin de butternut	Camembert	Crème au chocolat
jeudi 29	Coleslaw	Cordon bleu	Petits pois au jus	Chanteneige	Yaourt la Buscaillère
vendredi 30	Œufs durs mayonnaise	Filet de merlu au beurre blanc	Riz à la Seychelloise (curcuma, gingembre, ail, oignons)	Saint Paulin	Fruit de saison
lundi 3	Salade de pâtes aux œufs	Sauté de bœuf aux olives	Carottes persillées	Buche de chèvre	Gélifié vanille
mardi 4	Salade de haricots verts	Sticks de mozzarella	Pommes de terre vapeur	Chantaillou	Kiwi
mercredi 5	Carottes rapées	Fricassée de porc aux poivrons	Semoule de blé	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
jeudi 6	Céleri rave vinaigrette	Echine demi-sel à la dijonnaise	Lentilles mijotées	Port Salut	Compote pomme marrons
vendredi 7	Saucisson à l'ail	Filet de poisson meunière	Coquillettes	Carré frais	Yaourt nature
lundi 10	Salade de haricots verts	Canard'mentier aux 2 pommes		Croute noire	Fruit de saison
mardi 11	Céleri rapé remoulade	Tarte tomate chèvre basilic	Riz aux champignons	Croc'Lait	Crème dessert caramel
mercredi 12	Chou blanc aux pommes	Steak haché de veau sauce crémée au bleu	Carottes au jus, Boulgour	Demi-sel	Yaourt buscalliere
jeudi 13	Carottes râpées	Omelette Ketchup aux pommes	Macaroni au râpé	Fromage blanc confiture	Fruit de saison
vendredi 14	Mortadelle	Dés de poisson panés aux céréales, citron	Gratin de chou fleur sauce mornay	Fromy	Chausson aux pommes
lundi 17	Salade verte	Rôti de porc au thym	Frites	Emmental	Yaourt aromatisé
mardi 18	Potage poireaux pommes de terre	Nuggets blé ketchup maison	Carottes et champignons au naturel	Gélifié	Fruit de saison
mercredi 19	Chou de l'automne	Jambon braisé	Haricots verts persillés	Edam	Fromage blanc battu
jeudi 20	Pâté, cornichons	Paleron de bœuf cuit	Riz créole	Carré frais	Fruit de saison
vendredi 21	Salade de betteraves à la ciboulette	Parmentier de poisson		Saint Moret	Banane sauce chocolat



EN UTILISANT CE QR CODE, ET EN FAISANT DES RETOURS SUR LES REPAS MITONNES PAR ARIEGE RESTAURATION, VOUS PARTICIPEZ A L'AMERIORATION CONTINUE DES RECETTES