

**Menus des restaurants scolaires et des accueils de loisirs**

**SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATES** | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi (accueils de loisirs)** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| **DU 03 AU 07 SEPTEMBRE** | Haricots rouges et maïsEscalope de dinde à la crèmeSpaghettis Œufs au laitAbricots | PastèqueBifteckFritesFromage blancet framboises | Concombres vinaigrette Calmars à la romaineBrocolisGoudaCompote | MelonTomates farcies revisitéesBléCroclaitNectarine | Salade verte et dés d’emmentalFilet de poisson à l’oseillePomme de terre vapeurBarre glacée |
| **DU 10 AU 14 SEPTEMBRE** | Tartine chèvre mielNuggets de bléCourgettes braisées **BIO**Yaourt aux fruits |  Salade verte **BIO**Steak haché sauce au bleuPommes noisetteFraises | Tomates mozzarella basilic Escalope de volaille au curryHaricots vertsTarte aux abricots | PamplemousseCouscous(merguez, poulet)Et petits légumesSt BricetSorbet citron framboise | Tortis tricolores au pestoFilet de saumon rôti choux fleursCamembertPrunes |
| **DU 17 AU 21 SEPTEMBRE** | Riz composé (riz, tomate, poivrons, vinaigrette balsamique)Cake aux légumesSalade verteYaourt aromatisé **BIO** | Tomates en salade Escalope de veauPrintanière Saint nectaireRaisins | PastèqueSauté de porcPâtesMimolettePêche | Melon jaune Poulet basquaiseMélange de céréalesFromage blanc vanille | Bruschetta grassoiseFilet de poisson panéPetits poisBlanc manger fruité, caramel  |
| **DU 24 AU 28 SEPTEMBRE** | Carottes râpées BIOŒufs durs sauce béchamelMacaronisVache qui ritSundae vanille caramel | Tartine briochée à la truite saumonée, crème et fines herbesBifteckChoux braisésCantalkiwi | Friand au fromageFilet de poisson sauce citronnéePommes de terre vapeurYaourt nature | Concombre **BIO** et bléRôti de porcHaricots vertsCantal Pêche | Cake jambon/emmentalFilet de poisson court bouillonRatatouilleEntremets Caramel |
| **DU 01 AU 05 OCTOBRE**  | Tarte aux oignonsRisottoCarottes au cuminGouda **BIO**Prunes | Betteraves Sauté de veau au cidreDuo pommes de terre **BIO**, rutabagas **BIO**Yaourt nature | Céleri râpéFricassée de dinde à la provençaleBoulgourRoiteletRaisins | Tomates en vinaigretteCôte de porc sauce charcutièreSpaghettisYaourt aromatisé | Salade de pommes de terre, andouille et oignons rougesFilet de poisson fritEpinardsChevretineFruits au sirop |
| **DU 08 AU 12 OCTOBRE****SEMAINE DU GOUT** Résultat de recherche d'images pour "drapeau landais"**Produits landais et produits locaux**  | TabouléBoulettes végétales à la tomate Cœur de céleriEmmental **BIO**Bananes | **Menu landais**Salade landaise (salade verte, gésiers, tomates, pignons de pin)Sauté d’agneau aux pruneauxSemoule/carottes Fromage de brebisDacquoise chantilly aux kiwis | **Menu 100% Local**Salade verte et pommes du LimousinBœuf bourguignonPâtesYaourt aux fruits au lait de chèvre | Salade et châtaignesCuisse de poulet rôtiePoêlée forestièrePetit suissePomme | Rosette/cornichonFilet de poissonRiz/piperadeFromage blanc et confiture de prune |
| **DU 15 AU 19 OCTOBRE**  | Salade de lentilles Croque au fromageMâcheEdamAnanas |  Moules à la grecque Boeuf aux oignons Brocolis Comté Pomme au four | Menu à thème ALP LANDOUGE | Poireaux vinaigretteBoudin aux châtaignesPurée de pommes de terre Kiri Raisins  | Choux fleurs vinaigretteGratin de poissonPâtesFromages variésDesserts variés |



|  |
| --- |
| Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France. Veau, né, élevé et abattu en France. |
| Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée. |