

Bonne rentrée



école de Sainte Eanne

Menus du mois de SEPTEMBRE 2021



Semaine
du
2 au 3

Lundi (V)
(Végétarien)

Mardi
(Poisson)

Jeudi

(Journées viandes)

Vendredi

Carottes Râpées
Hachis Parmentier
Salade
Fromage
Compote

Feuilleté au Fromage
Jambon Grillé
Ratatouille
Petit Suisse
Pastèque



Semaine
du
6 au 10

Concombres au yaourt
Lasagnes Ricotta
Courgettes
Salade
Crumble aux Abricots

Melon
Brandade de Poisson
Salade
Fromage
Crème Chocolat

Mousse de foie
Sauté de Porc basquaise
Riz aux Petits Légumes
Petit Suisse Aromatisé
Nectarine

Salade
Tomates/Jambon/ Fromage
Chipolata
Haricots Blancs
Abricots



Semaine
du
13 au 17

Betteraves
Quiche Courgettes/
Tomates
Salade
Fromage
Gâteau à la banane

Saucisson
Poisson du jour
Poêlée de Légumes de saison
Petit Suisse
Raisins

Salade de Tomates
Poulet Coco
Riz Cantonais
Fromage
Banane

Salade de Pommes de Terre
Boulettes Sauce Tomate
Gratin de Courgettes
Petit Suisse
Melon



Semaine
du
20 au 24

Pizza au fromage
Curry de Légumes
Semoule
Petit Suisse Aromatisé
Clafoutis aux Prunes

Salade de Riz
Poisson du Jour
Brocolis à la Crème
Fromage
Pomme

Salade de Féta
Sauté de Dinde Provençale
Blé
Crème aux Œufs

Tomates Concombres/
Cœurs de Palmier
Gratin de Pâtes au Jambon
Salade
Fromage blanc
Prunes



Semaine
du
27 au 30

Salade de Haricots Verts
Poêlée de Pâtes aux
Légumes de saison
Salade
Fromage
Tarte aux Pommes

Taboulé
Poisson
Gratin de Chou fleur
Fromage
Mirabelles

Rillettes de Poulet
Escalope de Porc
Haricots Verts Persillés
Fromage
Raisins

Informations approvisionnements : Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée par obligation sanitaire. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. La majorité des légumes de saison sont frais.

Code couleur : Produits frais - Préparation faites "Maison" - Produits laitiers -

Informations "Allergènes" : Les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites conservateur utilisés en France.



Bon appétit les Enfants !



* V = MENU Végétarien

Le restaurant se réserve la possibilité de modifier les menus, en cas de difficultés d'approvisionnement