



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
SALADE VERTE* BIO ET CROUTONS JAMBON BLANC COQUILLETTE PETIT SUISSE AUX FRUITS PRUNE*	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHEESBURGER FRITES/ <u>POMME DE TERRE AU FOUR</u> KIRI MELON*	SALADE DE RIZ (tomate,olive,maïs,fromage) ROTI DE PORC FROID MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAMEMBERT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TOMATES* DE MAUGUIO EN VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET JAUNE DU GARD BOULGOUR BIO FROMAGE BLANC D'OCCITANIE POMME BIO* DE MAUGUIO	TABOULÉ CASSOLETTE DE POISSON PROVENCALE CAROTTES AU BEURRE COMTÉ PASTÈQUE* PAIN A L'ANCIENNE
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ JUS DE FRUITS	BRIOCHE TRESSÉE CHOCOLAT/ FRUIT*	YAOURT A BOIRE/ BISCUIT/ COMPOTE	QUATRE QUART/ LAIT/ FRUIT*
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
RADIS * BEURRE NUGGET'S DE POULET / <u>FILET DE POULET</u> PETITS POIS AUX OIGNONS BRIE MELON JAUNE* PAIN AU SESAME	SALADE PIÉMONTAISE DOS DE HOKI AU BEURRE BLANC HARICOTS VERTS EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	QUICHE LORRAINE BROCHETTE DE DINDE MARINÉ SALADE REPAS (batavia,tomate,maïs,fromage,olives) FAISSELLE PASTÈQUE*	BETTERAVES* ROUGES BIO SAUTÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC RIZ CAMARGUAIS TOMME DE BREBIS DU SALAGOU BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES	CÉLÉRI RÉMOULADE CHIPOLATAS PURÉE DE POMMES DE TERRE PRODUIT LAITIER DIVERS RAISIN*
BISCUITS / COMPOTE	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	BARRE MARBRÉE CACAO/ LAIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ PATE DE FRUIT
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
TABOULÉ A LA MENTHE SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY CHOU FLEUR AU BEURRE MIMOLETTE RAISIN*	CONCOMBRE CIBOULETTE* SALADE REPAS AU RIZ DE CAMARGUE (riz,thon,surimi,fromage,maïs,olives,poivrons,tomates) CRÈME DESSERT PETIT BEURRE PAIN ORIENTAL	MOUSSE DE CANARD CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE CITRON CÉRÉALES GOURMANDES EDAM FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE* BIO DE VIC LA GARDIOLE SAUCISSE FRAICHE DE L'AVEYRON ALIGOT DE L'AUBRAC YAOURT FERMIER DU LARZAC GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/ FRUITS*	SALADE DE LENTILLES ET DÉS DE FROMAGE EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE POËLÉE FORESTIÈRE PRODUIT LAITIER DIVERS GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
PAIN ET CHOCOLAT/ FRUIT*	COOKIES/ SALADE DE FRUIT	PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE	CÉRÉALES LAIT/ JUS DE FRUIT	BISCOTTE MIEL/ COMPOTE
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
SALADE GRECQUE (concombre,feta,olives) CŒUR DE FILET DE MERLU SAUCE BEARNAISE RIZ SAFRANÉ BUCHE DU PILAT KIWI*	THON MAYONNAISE ROTI DE PORC SAUCE CHEDDAR BROCOLIS GRATINÉS PRODUIT LAITIER DIVERS BARRE GLACÉE	MELON* FILET DE POULET GRILLÉ POMMES DUCHESSES PETIT LOUIS RIZ AU LAIT CAMEL/ FRUITS PAIN AU LEVAIN	SALADE DE POIS CHICHE BIO TIELLE DE GIGEAN/ <u>DOS DE COLIN</u> FLAN DE COURGETTES* BIO FROMAGE DE CHÈVRE DU SALAGOU RAISIN DU LANGUEDOC*	TOMATES* MOZZARELLA TAJINE D'AGNEAU AUX LÉGUMES SEMOULE GOUDA FRUIT DE SAISON*
QUATRE QUART / LAIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TATINER CHOCO/ FRUIT*	VIENNOISE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	PAIN CONFITURE/ LAIT/ FRUIT*

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN BIO