

LA RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du mois de septembre 2023

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Menus contrôlés par
Clémence FOUILLADE
Diététicienne Nutritionniste
N° Siret : 7528791500048

Du 04 au 08 septembre

Du 11 au 15 septembre

Du 18 au 22 septembre

Du 25 au 29 septembre

LUNDI

Batavia
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Poêlée méridionale
Brie
Gâteau au chocolat
Gros pain

Feuille de chêne
Emincé de dinde aux raisins blancs
Torsades au beurre
Saint Paulin
Purée de pommes
Gros pain

Salade de coquillettes
Quenelle en béchamel
Haricots verts persillés
Brie
Fruit de saison
Gros pain

Concombre à la fêta
Gardianne de taureau
Riz pilaf
Purée de fruit
Gros pain

MARDI

Melon charentais
Bœuf à la provençale
Pomme de terre grenaille
Tome grise
Pêche au sirop
Gros pain

Carottes râpées en vinaigrette
Filet de saumon sauce citronnée
Haricots beurre persillés
Crème dessert à la vanille
Cookie
Gros pain

Tomates mozzarella au basilic
Escalope de dinde au curry
Ebly
Cocktail de fruit au sirop
Gros pain

Pois chiches en vinaigrette
Saucisse grillée au thym
Saucisse de volaille grillée au thym
Ratatouille
Fourme d'Ambert
Fruit de saison
Gros pain

MERCREDI

Coleslaw
Fish burger
Frites
Sorbet aux fruits
Gros pain

Salade à la grecque et pain pita
Lasagne de légumes
Yaourt à la grecque
Grenade
Gros pain

Tarte au fromage
Œufs brouillés
Fricassée d'aubergines
Salade de fruit frais
Gros pain

Salade carnaval
Filet de Muge aux petits légumes
Boulghour
Yaourt aux fruits
Fruit au sirop
Gros pain

Goûter : Pain + Vache qui rit, Fruit de saison, Compote

Goûter : Croissant, Compote, Yaourt à boire

Goûter : Gâteau au yaourt, Verre de lait bio, Fruit de saison

Goûter : Fruit de saison, Marbré au chocolat, Petit suisse

JEUDI

Betteraves persillées
Cappelletti aux épinards
Yaourt nature
Pastèque
Gros pain

Pizza au fromage
Rôti de veau
Petit pois au jus
Comté
Fruit de saison
Gros pain

Salade de melon
Poisson sauce ciboulette
Choux fleurs gratinés
Yaourt nature
Muesli au chocolat
Gros pain

Feuille de chêne
Haut de cuisse de poulet
Salsifis à la tomate
Fromage à tartiner
Roulé au chocolat
Gros pain

VENDREDI

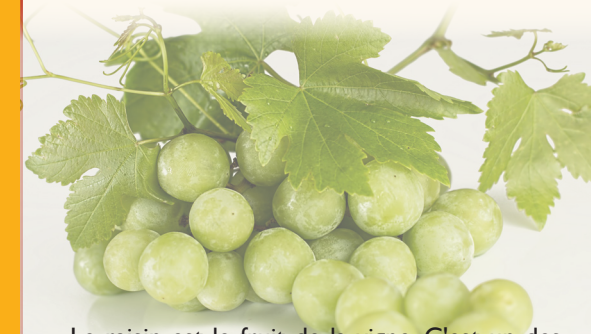
Rosette de porc cornichons beurre
Jambon de dinde cornichons beurre
Seiche à la sétoise
Riz de Camargue
Cantal
Raisin
Gros pain

Macédoine mayonnaise
Œuf gratiné à la tomate
Quinoa
Petit suisse nature
Fruit de saison
Pain Raspaillou

Feuilleté au fromage
Sauté de brebis
Carottes persillées
Camembert
Fruit de saison
Gros pain

Céleri à la tapenade
Brandade de poisson parmentière
Emmental
Fruit de saison
Gros pain

Le fruit du mois LE RAISIN



Le raisin est le fruit de la vigne. C'est un des fruits les plus cultivés au monde derrière les agrumes, les bananes et les pommes. Il se présente sous la forme d'une grappe composées de nombreux grains, de petite taille et de couleur claire pour le raisin blanc (verdâtre, jaunâtre, jaune doré) ou plus foncé pour le raisin rouge (mauve, rose ou noir-violet).

Il sert surtout à la fabrication du vin à partir de son jus ferment, mais il se consomme également comme fruit, soit frais (raisin de table) soit sec (cuisine et pâtisserie). On peut également le consommer en jus. Des baies on extrait l'huile de pépins de raisin (vinaigrette). Certaines villes utilisent le marc de raisin distillé (peau, pépins et rafles) en carburant (bioéthanol), notamment pour les bus, ce qui permet de réduire la pollution atmosphérique. Riche en vitamine B et C, il contient de nombreux oligo-éléments. Chaque grain de raisin est recouvert de pruine riche en levures. C'est un fruit assez énergétique avec 278KJ (=65,6kcal) pour 100g.

Quelques variétés :
Raisin blanc : Chasselas, Italia, Muscat, Danlas...
Raisin noir : Alphonse Lavallée, Muscat, Cardinal, Prima...

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.



Certifié
Fait Maison



Certifié
Agriculture
Biologique



Viande
origine
France



Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
Local



Produit
Label
Rouge



Pêche
durable



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Indication
Géographique
Protégée



Produit
issu d'un
ESAT



Aide UE à
destination
des écoles



Aide UE à
destination
des écoles



Haute valeur
environnementale

>> Retrouvez les
MENUS et TOUTES LES
INFORMATIONS SUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant ce QR code.

