

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 1 au 4 Septembre

Semaine du 7 au 11 Septembre

Lundi			Lundi	Salade de pâtes au thon	
				Rôti de bœuf Limousin	
				Courgettes sautées	
				Pêche	
Mardi	Concombres à la crème		Mardi	Concombres à la crème	
	Pâtes			Poisson du jour	
	Bolognaise			Riz et petits légumes	
	Compote de pommes du Limousin			Yaourt de brebis	
Jeudi	Melon		Jeudi	Carottes râpées	
	Cordon bleu			Poulet Fermier	
	Haricots verts			Blé	
	Brebicou			Sorbet	
Vendredi	Rillettes		Vendredi	Taboulé	
	Poisson du jour			Saucisse	
	Purée de Brocolis			Potirons rôtis	
	Raisins			Crème chocolat maison	

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques (Viande-poisson-œufs)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 14 au 18 Septembre

Semaine du 21 au 25 Septembre

Lundi	Salade verte, maïs et croûtons				Lundi	Salade de tomates fêta			
	Brandade					Rôti de volaille au jus			
	de morue					Haricots plats			
	Coupe de fraises, chantilly maison					Glace			
Mardi	Betteraves rouges en salade				Mardi	Salade de choux et carottes râpées			
	Sauté de bœuf Limousin aux oignons					Sauté de veau marengo			
	Carottes vichy					Pâtes			
	Gâteau maison					Yaourt de La Prade			
Jeudi	Macédoine de légumes sauce yaourt				Jeudi	Concombres, crème aux herbes			
	Steak haché					Bouchée à la reine			
	Frites					Riz			
	Raisin					Brebicou			
Vendredi	Rillettes de sardines au citron				Vendredi	Œufs mayo			
	Rôti de porc					Poisson du jour			
	Choux fleurs béchamel					Pommes de terre vapeurs			
	Tomme des Ardoisiers					Compote de pommes du limousin			



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques (Viande-poisson-œufs)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio

