



Menu des écoles - Septembre 2023



Une cuisine "fait maison", bio, locale, de saison et faite sur place.
Les aliments Bio : le pain, les fruits et légumes, les laitages, la viande de bœuf et les œufs.

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
28 <i>Légende</i> Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : France. * : Contient une légumineuse.	29 <i>Légende</i> Allergènes fréquents : gluten, poisson, crustacés, œufs, arachides, moutarde, mollusques, soja, sulfites, sésame, céleri, lupin, lait et fruits à coque.	30 <i>Août</i>	31 <i>Août</i>	01 Concombres vinaigrette Parmentier de poisson Abricot au sirop
04 <i>C'est la rentrée !</i> Tomates / fromage vinaigrette S.haché de veau à l'échalote Pommes duchesse Compote	05 <i>Menu cocotte</i> Rillettes de thon/ Biscotte Omelette gratinée Carottes poêlées Fruit de saison	06 <i>Menu viande noble</i> Salade verte Veau au citron Pdts au four Fromage	07 <i>Menu végétarien</i> Tajine à l'abricot *(P.chiches) Semoule Flan caramel Fruit de saison	08 Melon Quiche au thon Duo de haricots persillé Fromage
11 <i>Menu végétarien</i> Pois chiches / tomates Tortellinis ricotta / épinards à la crème Petits-suisse	11 <i>Le menu aromatique !</i> Tomates mozza au pesto Poulet au thym Riz aux courgettes persillées Smoothie banafraise menthe	13 <i>Menu viande noble</i> Ricotomate / Biscotte Rôti de dinde froid Taboulé Poire sauce chocolat	14 <i>Menu viande noble</i> Salade h.verts / fromage Daube de boeuf Pâtes (E.râpé) Fruit de saison	15 Tarte à la tomate gratinée Colombo de poisson Brocolis persillés Fruit de saison
18 Rosette / Cornichons / T.cerises Poulet rôti à l'ail Boulgour à la courge Fromage	18 <i>Menu viande noble</i> Concombre vinaigrette Veau à la provençale Gnocchis de pdt Yaourt	20 <i>Menu végétarien</i> Melon Pâtes façon bolo *(Lentilles) (E.râpé) Glace	21 <i>Jour du couscous</i> Couscous de poulet Fromage (PM) Fruit de saison	22 Carottes râpées / croûtons Poisson pané Haricots verts poêlés Petits suisses
25 Friand au fromage Sauté de dinde Petits pois / carottes Fruit de saison	26 <i>Menu cocotte</i> Quiche lorraine Salade composée : riz, tomates, maïs. Fromage - Compote	27 <i>Menu viande noble</i> Salade verte Curry de bœuf Ebly aux petits légumes Yaourt	28 <i>Menu végétarien</i> Pizza à la mozza Salade composée : pâtes, p.chiches, tomates, maïs. Compote	29 <i>Journée internationale de la sensibilisation à l'antigaspiillage</i> Le saviez-vous? Un plan de lutte anti-gaspi est déployé dans les cantines mouginoises. Tomates / fromage vinaigrette Pâtes au saumon Tiramisu pêche

