

















MENU SELF SCOLAIRE

Du lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri BIO rémoulade	 Betteraves BIO	 Tomates BIO vinaigrette	 Velouté de champignons	 Salade verte
	 Taboulé	 Concombre vinaigrette		 Riz à la niçoise	 Coleslaw
Sans P/V					
Plat principal	  Goulash de boeuf	Tortilla	 Filet de colin meunière	 Escalope de poulet au jus	  Colin sauce citron
Sans P/V	Galette de quinoa à la provençale			Nuggets végétaux	
Accompagnement	 Riz blanc	 Purée de carottes	  Petits pois BIO cuisinés	  Printanière d'automne BIO	 Pommes de terre vapeur
Sans P/V					
Laitage	Cantal	Mimolette		Brie	 Crème dessert chocolat BIO
Dessert	Fruit de saison lundi	Purée de pommes/coing	Fruit de saison mercredi	Galettes Saint-Michel	Banane



COLIN :
 PLEIN FILET
 CERTIFIÉ MSC ET IRE
 (PÊCHE DURABLE)



L'INFO DE LA SEMAINE:

**JEUDI 23
 SEPTEMBRE
 C'EST LE MENU
 D'AUTOMNE**

-  Préparé et cuisiné maison
-  Cuisiné maison
-  Certifié bio
-  Produit en Occitanie

 Toutes nos viandes sont d'origine France (boeuf, veau: nés, élevés et abattus en France)

Allergènes : liste complète sur www.recape.fr rubrique collectivité > diététique et allergènes