

Menus septembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 5 au 9 septembre	Du 12 au 16 septembre	Du 19 au 23 septembre	Du 26 au 30 septembre	
Lundi	Radis Couscous de légumes BIO aux Pois chiches Fromage Prunes	Concombres BIO Croq veggie Fromage Haricots beurre Verre de lait Beignet framboise	Mini penne à la fêta Boulettes de blé panés Purée de carottes BIO Crème dessert chocolat	Friand fromage Gratin provençal aux courgettes BIO Fromage blanc sucré fermier	
Mardi	Pamplemousse Sauté de poulet marengo Pâtes Panna cotta	Duo pommes et betteraves BIO Hamburger Frites ketchup Yaourt nature sucré fermier	Céleri rémoulade Paëlla maison au poulet/chorizo Yaourt brassé fermier	Mâche, mimolette, pommes BIO Émincé de poulet mariné Pommes noisette Compote	
Mercredi*					
Jeudi	Carottes râpées BIO Jambon fumé Haricots blancs Fromage Glace	Perles de blé et tomates BIO Sauté de dinde Carottes vichy BIO Fromage fermier BIO Pomme BIO	Pastèque Poisson meunière Epinards à la crème Fruit	Riz niçois au thon Saucisses au chou et lardons fumés Fromage Raisin	
Vendredi	Taboulé Poisson frais de la criée Brocolis à la crème Pastèque	Pâté de campagne Poisson frais de la criée Petits pois Semoule au lait vanillée	Riz au surimi Gratin de choux fleurs BIO au jambon Fromage Melon	Macédoine de légumes Poisson frais de la criée en sauce /Boulgour Fromage fermier BIO Donut's	



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.