



Menus du lundi 02 Septembre au Vendredi 18 Octobre 2024

Confectionnés par le chef de cuisine et avec le contrôle de la diététicienne de la Communauté des Communes de Haute-Saintonge.

Lundi 02/09	Mardi 03/09	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09 Menu végétarien
<p>Feuilleté 🌱</p> <p>Jambon grill</p> <p>Petits pois 🏠 🌱</p> <p>Emmental 🌱</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade coleslaw 🏠 🌱</p> <p>Gigot d'agneau 🏠</p> <p>Courgettes à la crème 🏠 🌱</p> <p>Comté</p> <p>Abricot</p>	<p>Melon</p> <p>Cabillaud</p> <p>Farfalles 🏠 🌱</p> <p>Glace</p>	<p>Taboulé 🏠</p> <p>Quiche aux légumes 🏠 🌱</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt nature sucré 🌱</p>
Lundi 09/09	Mardi 10/09	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09 Menu végétarien
<p>Tomate feta 🏠 🌱</p> <p>Rôti de porc échine 🏠</p> <p>Haricots beurre 🏠</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Pastèque</p>	<p>Poireaux vinaigrette 🏠</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Lentilles 🏠 🌱</p> <p>Cantal</p> <p>Pêche plate</p>	<p>Betteraves 🏠</p> <p>Truite</p> <p>Tomate provençale 🏠</p> <p>Tarte aux fruits rouges 🏠 🌱</p>	<p>Carottes râpées 🏠 🌱</p> <p>Semoule aux légumes 🏠</p> <p>Fromage blanc 🏠 🌱</p> <p>Pomme</p>
Lundi 16/09	Mardi 17/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09 Menu végétarien
<p>Salade composée 🏠 🌱</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes à la crème 🏠 🌱</p> <p>Tomme grise</p> <p>Prunes</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de joue de bœuf 🏠</p> <p>Ebly</p> <p>Brie</p> <p>Ananas</p>	<p>Tomate mozzarella 🏠</p> <p>Eglefin</p> <p>Gratin de chou fleur 🏠 🌱</p> <p>Fondant au chocolat 🏠 🌱</p>	<p>Duo de choux 🏠</p> <p>Omelette campagnarde 🏠 🌱</p> <p>Salade</p> <p>Crème vanille 🌱</p>
Lundi 23/09	Mardi 24/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09 Menu végétarien
<p>Taboulé 🏠</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Petits pois 🏠 🌱</p> <p>Mimolette</p> <p>Pêche plate</p>	<p>Radis/beurre 🌱</p> <p>Tomate farcie 🏠</p> <p>Riz pilaf 🏠</p> <p>Camembert</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombre à la crème 🏠 🌱</p> <p>Merlu</p> <p>Ratatouille 🏠</p> <p>Clafoutis aux pruneaux 🏠 🌱</p>	<p>Céleri rémoulade 🏠 🌱</p> <p>Tartiflette végétarienne 🏠</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois chocolat 🌱</p> <p>Nectarine</p>

Lundi 30/09	Mardi 01/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10 Menu végétarien
Mousse de canard Jambon grill Salsifis à la crème   Emmental  Cerises	Salade thon/maïs  Spaghettis bolognaise   Ossau Iraty Poire	Salade de pousse d'épinards   Arrivage du jour Poêlée méridionale  Tarte au citron meringuée  	Œufs mimosa   Curry de chou-fleur  Penne  Yaourt aux fruits 
Lundi 07/10	Mardi 08/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10 Menu végétarien
Chorizo Rôti de Porc  Lentilles  Tomme noire Prune	Salade de riz   Escalope de dinde Champignons à la crème   Bûche de chèvre Raisin	Céleri rémoulade   Limande meunière  Poêlée de légumes   Crème caramel  	Melon Quiche aux légumes   Salade Liégeois café Ananas
Lundi 14/10 Semaine	Mardi 15/10 Du	Jeudi 17/10 Goût	Vendredi 18/10 Menu végétarien
Salade composée   Rôti de bœuf Sauce vierge  Petits pois   Bleu d'Auvergne Raisin	Carottes râpés   Poulet Sauce Aurore  Purée de patates douce  Mimolette Kaki	Betteraves  Saumon Sauce au vin rouge  Fondue de poivrons rouge  Biscuit roulé à la confiture de fraise  	Œufs mimosa   Spaghettis à la florentine   Yaourt à la vanille  Banane

Fruits et Légumes Frais

Féculents et légumes secs

 = Fait Maison

Viandes, Poisson et œufs

Légumes et Fruits Cuits

 = Des ingrédients BIO sont présent dans le plat

Produits laitiers

Produits Énergétiques

La loi EGALIM a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation.