

Écoles de Brousse, Saint Jean des Ollières et Sugères



Semaine du 1 au 2 Septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi <i>Menu Végé</i>
 Bonne RENTRÉE!	 Gâteau au chocolat	Courgettes râpées Feta Tagliatelle Carbonara Crumble aux pêches	Tomates en salade Gomasio Bio Maison Omelette aux Pommes de Terre Yaourt
Semaine du 5 au 9 Septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu Végé</i>	Vendredi
Tarte Provençale Bœuf Carotte Riz ½ complet Fournols Pastèque	Betterave Rouge aux graines de Courge Pilons de Poulet Pilaf de Blé Yaourt Confiture Prune	Salade verte Croûtons Clafouti Courgette Bio et au fromage Quinoa Gâteau au Chocolat	Taboulé d'été à la Semoule ½ complète Carotte Façon Bolognaise Cantal Compote de saison
Semaine du 12 au 16 Septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu Végé</i>	Vendredi
Melon Sauté de Veau Ratatouille Riz au Lait	Haricots verts en salade Filet de Lieu Sauce tomate Pommes de Terre Suédoises Camembert Raisin	Carottes râpées aux graines de tournesol et raisins secs Gratin de Coquillettes au Fournols Roses des sables	Salade Pois Chiche Tomate Porc aux Olives Purée de Courge Saint Nectaire Nectarine
Semaine du 19 au 24 Septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu Végé</i>	Vendredi
Salade de Tomates Feta Paëlla au Poisson et aux Moules Biscuits aux Flocons d'avoine	Velouté de Courgettes Curry de Veau Semoule ½ complète Yaourt Salade de Fruits d'été	Carrot Cake Boulette de Bœuf Chou-Fleur Fourme d'Ambert Melon	Crudités de Betterave Chou blanc et dés de Fromage Dahl de Lentille Corail Naans Mousse au Chocolat

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre

Écoles de Brousse, Saint Jean des Ollières et Sugères



Semaine du 26 au 30 septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu Végé</b></p> <p>Salade Verte aux Noix Steak végété Pâtes au Bleu Pêches Rôties Miel Saugé</p>	<p>Salade de Lentilles Blanquette de Veau Carotte Navet Poireaux Saint Nectaire Raisin</p>	<p>Tzatziki Lasagnes au Poulet Gratinées Quatre Quart</p>	<p>Poireaux Vinaigrette Émincé de Poisson Boulgour Crème meunière au Chocolat Prune</p>
Semaine du 3 au 7 Octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf Mayonnaise Pavé de Viande à la Milanaise Quinoa Montboissier Tarte aux Pommes</p>	<p><b>Menu Végé</b></p> <p>Salade de Chou Rouge Chili Sin Carne Riz ½ Complet Cantal Poire Chocolat</p>	<p>Carpaccio Tomate Orange Pizza Polenta Thon Mozzarella Salade de Fruits de saison</p>	<p>Potage Pois Cassés Lard Sauté de Porc Sauce Moutarde Duo Chou-Fleur Brocoli Smoothie Banane</p>
Semaine du 10 au 14 Octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Tarte Courgette au fromage Boudin Noir Duo Purées Carotte Pomme de Terre Quartiers de Figs citronnés</p>	<p>Potage Émincé de Dinde aux Champignons Pommes de Terre Boulangère Yaourt Raisin</p>	<p><b>Menu Végé</b></p> <p>Céleri Rémoulade Rougail Œuf Fusillis Fromage Gâteau aux Poires</p>	<p>Salade Verte Saucisse Lentilles Saint Nectaire Île Flottante</p>
Semaine du 17 au 21 Octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de Carotte Cassolette de Moules au Curry Frites de Polenta Fournols Prunes</p>	<p>Duo Batavia Tomate Langue de Bœuf Pomme de terre Brocoli Semoule au Lait</p>	<p><b>Menu Végé</b></p> <p>Émincé de Fenouil au Citron Börek aux Pommes de Terre Cake aux raisins</p>	<p>Salade de Pomme de Terre Pilons de Poulet Patate Douce Fromage Quartiers de Pomme citronnés</p>

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire **Menu Végé**

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre