

# Menus du 2 Septembre au 22 Octobre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT USUGE

Légende :



BIO



Pêche durable



Label rouge



PRODUIT REGIONAL

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
		ASSIETTE DE MORTADELLE ET CONDIMENTS <b>FILET DE HOKI</b> SAUCE TOMATE ET BASILIC RIZ PILAF BRIE FRUIT DE SAISON	<b>Prolongeons l'été</b> SALADE DE MELON PASTÈQUE CONCOMBRES ET TOMATES TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS EMMENTAL CLAFOUTIS DE FRUITS D'ÉTÉ

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
SALADE VERTE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW PARMENTIER DE CANARD COMTE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE LEGUMES <b>FILET DE POISSON</b> POELEE AUTOMNALE FROMAGE BLANC GATEAU AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ OMELETTE AU FROMAGE ECRASE DE POTIRON VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
SALADE DE TORTIS <b>POISSON</b> PANE SAUCE TARTARE CAROTTES COMTE FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES PERISLÉES <b>EMINCE DE BŒUF</b> AU CURRY SEMOULE AUX PETITS LEGUMES EDAM YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE TOMATES ECHINE DE PORC A LA SAUGE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CONCOMBRES ET FETA TORTELLINIS AUX EPINARDS ET MOZZARELLA COULOMMIERS SALADE DE FRUITS

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
SALADE DE CAROTTES ET POIS CHICHE A LA CORIANDRE CHILI SIN CARNE SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX <b>ROTI DE BŒUF</b> CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BRIE CANNELONIS AUX POMMES	ASSIETTE DE JAMBON GRATIN DU <b>PECHEUR</b> RIZ BIRYANI YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CELERI VINAIGRETTE <b>FILET DE POULET</b> POELEE DE LEGUMES A L'AIL CHEVRE DEMI SEC CREME BRULEE

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
DUO DE HARICOTS VERTS ET JAUNES VINAIGRETTE A LA TOMATE <b>POULET ROTI</b> FRITES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE GNOCCHIS AU PESTO D'AVOCAT ET TOMATES CERISES <b>FROMAGE BLANC</b> COMPOTE POMMES - ABRICOTS	ŒUFS DURS FARCIS A LA MOUSSE DE THON <b>SAUTE DE PORC</b> AU CAMEL PUREE DE CAROTTES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES AU BASILIC LASAGNE GRATINEE CHEVRE FRAIS CREME DESSERT <b>CHOCOLAT</b> ISSU DU COMMERCE EQUITABLE

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE DE PATES AU MAIS <b>FILET DE CABILLAUD</b> SAUCE HOLLANDAISE POELEE DE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS TARTARE FRUIT DE SAISON	RAPE DE RADIS NOIR GRATIN DE TORTIS AU POTIRON ET GORGONZOLA <b>SAINT NECTAIRE</b> COMPOTE DE POIRE	SAMOSSAS DE LEGUMES <b>JAMBON BRAISE</b> PUREE DE CAROTTES PETIT SUISSE CAKE AU CITRON	SALADE DE PATATES DOUCES ET HARICOTS ROUGES ROTI DE DINDE TANDOORI FRITES <b>MORBIER</b> YAOURT AUX FRUITS

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE DE CŒURS DE PALMIER, MAIS ET PESTO SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE PETIT CARRE FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES BRANDADE DE <b>POISSON</b> <b>SAINT FLORENTIN</b> BANANE CUITE AU JUS D'AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES TOMATES FARCIES A LA MEXICAINE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CREME DE PETITS POIS <b>SAUTE DE BŒUF</b> PUREE DE BROCOLIS TOMME NOIRE GATEAU DE SEMOULE A LA VANILLE

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
SALADE DE LENTILLES <b>POISSON PANE</b> A LA TOMATE HARICOTS BEURRE FAISSELLE FRUIT DE SAISON	EMINCE D'ENDIVES AUX POMMES NAVARIN D'AGNEAU AU THYM ET ROMARNI RIZ BIO BRIE HIRAMISU AUX FRUITS ROGES ET CAMEL AU BEURRE SALE	TERRINE DE LEGUMES ECHINE DE PORC A LA SAVOYARDE <b>POMMES AU FOUR</b> ET CREME MONTEE KIRI FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE NORMANDIN DE VEAU A LA CREME PUREE DE CAROTTES EMMENTAL CAKE AU CITRON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements