



Restauration scolaire

SEPTEMBRE 2022



	Semaine du 29 août au 02 sept.	Semaine du 05 au 09 septembre	Semaine du 12 au 16 septembre	Semaine du 19 au 23 septembre
LUNDI		Salade tomates bio/maïs (1) Dhal de lentilles bio (8) Riz bio aux épices Fruits de saison	Macédoine de légumes/thon Boulettes de bœuf (3) Semoule Fruits de saison	Salade verte/œuf dur/emmental Penne à la napolitaine Petits suisses
MARDI		Melon Bœuf bourguignon bio (9) Torti Moelleux chocolat "maison"	Carottes râpées bio citronné (1) Filet de merlu sauce hollandaise Brocolis Crème dessert chocolat bio (6)	Salade d'automne Sauté de porc aux courges (1-2) Riz bio aux épices Raisin
JEUDI	Pastèque Paupiette de veau Carottes à la crème bio Liégeois chocolat	Concombres bio à la menthe (1) Poisson meunière Poêlée de légumes verts Fruits de saison	Tomates/mozzarella Cuisse de poulet au sirop d'érable Purée de patates douces Yaourt grec au miel bio (5)	Salade caesar (1) Carbonade Flamande bio (9) Pomme vapeur bio (1) Fruits de saison
VENDREDI	Perles au chorizo Brandade de poisson Salade verte Camembert bio	Salade Marco Polo Cuisse de poulet rôtie aux herbes Courgettes bio à l'italienne (1) Comté	Salade aux 2 pommes bio (1-4) Omelette Ratatouille Fruits de saison	Taboulé libanais Poisson pané Haricots verts Cantal

- (1) La Vallée de La Lune Avessac
- (2) Viande origine France
- (3) Viande de bœuf français (VBF)
- (4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac
- (5) GAEC Ker Avel Questembert
- (6) GAEC ST Yves Avessac
- (7) GAEC des Limousines Avessac
- (8) La Ferme de Pierre Avessac
- (9) GAEC de Blancheville Avessac

- Fait maison
- produits bio
- Appellation Origine contrôlée
- viande bœuf français (VBF)
- viande origine France
- Label rouge
- Label MSC : certification de la pêche durable