

RESTAURANT SCOLAIRE AVESSAC

MENU SEPTEMBRE 2019

	Semaine du 02 au 06	Semaine du 09 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 28
LUNDI	Melon 02 Boulette de bœuf(2) Semoule /légumes tajine Compote de fruits	Concombre à la ciboulette 09 Cordon bleu Purée Fruits de saison	Taboulé mexicain 16 Chili con carne(3) Riz bio pilaf Crème dessert	Semoule de chou fleur Paupiette de veau / champignon Carotte bio à la crème Fruits de saison
MARDI	Tomate bio/mozarella 03 Escalope de dinde (2) Courgette bio à l'italienne Petit suisse	Batavia bio à l'emmental 10 Moelleux de porc à la moutarde(2) Torti Panna cotta/coulis de mangue	Salade Piémontaise 17 Poulet Vallée d'Auge(2) Petit pois à la française Camembert portion	Salade d'automne Sauté de porc aux courges(2) Riz bio aux épices Raisin
JEUDI	Pastèque 05 Bœuf bourguignon (3) Pomme vapeur Yaourt bio/coulis de fruits (1)	Macédoine de légumes 12 Cuisse de poulet rôtie (2) Ratatouille Fruits de saison	Batavia bio/maïs/sardine 19 Saucisse grillée(2) Lentille Fruits de saison	Quiche lorraine Veau marengo(3) Pomme persillé Fromage blanc bio/speculos
VENDREDI	Carotte râpée bio /maïs (1) 06 Filet de cabillaud/beurre blanc Brocolis Glace vanille bio	Salade Marco Polo 13 Dos de merlu/citron Pôlée de légumes vert Liégeois chocolat	Perle au chorizo 20 Fish and chips Flan caramel	Pamplemousse Encornet à l'armoricaine Semoule Fruits de saison

(1)Manger local Association de producteurs sur le territoire de Redon

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français(VBF)

(4)Verger de la champagne Aversac

Les produits bio sont écrits en italique

