

04 SEPTEMBRE > 04 NOVEMBRE 2023

MENUS

DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



LUNDI 04 SEPTEMBRE

- melon **BIØ**
- boulettes d'agneau aux olives
- pommes rôstis
- yaourt aromatisé

MARDI 05 SEPTEMBRE

- carottes râpées à l'orange
- poulet rôti tex mex
- ratatouille
- fromage
- fruit de saison

MERCREDI 06 SEPTEMBRE

- taboulé
- sauté de veau marengo 
- trio de légumes
- fromage
- donuts

JEUDI 07 SEPTEMBRE

- salade de pommes de terre
- filet de poisson sauce citron
- gratin de courgettes
- mousse framboise

VENDREDI 08 SEPTEMBRE

- guacamole de petits pois
- bolognaise végétale **BIØ**
- pâtes **BIØ** fromage râpé
- fruit de saison

LUNDI 11 SEPTEMBRE

- saucisson/beurre
- filet de poisson sauce citron
- semoule **BIØ**
- fruit de saison

MARDI 12 SEPTEMBRE

- salade de tomates **BIØ**
- rosbif 
- haricots verts persillés **BIØ**
- fromage **BIØ**
- compote

MERCREDI 13 SEPTEMBRE

- salade concombres et maïs
- omelette au fromage **BIØ**
- purée de petits pois **BIØ**
- donuts

JEUDI 14 SEPTEMBRE

- salade verte
- paella au poulet **BIØ**
- fromage **BIØ**
- fruit de saison

VENDREDI 15 SEPTEMBRE

- salade de haricots verts
- croque fromage
- carottes à la béchamel
- fruit de saison

LUNDI 18 SEPTEMBRE

- duo mousse de betteraves faritas **BIØ**
- poisson pané
- riz aux petits légumes
- yaourt fermier nature miel

MARDI 19 SEPTEMBRE

- salade de haricots verts
- croque fromage
- carottes à la béchamel **BIØ**
- fruit de saison

MERCREDI 20 SEPTEMBRE

- concombres à la grecque
- sauté d'agneau au curry
- cœur de blé
- fromage
- câlin sur lit de fruits

JEUDI 21 SEPTEMBRE

- melon moules sauce poulette
- pommes noisette
- fromage blanc crème de marrons

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

- salade de pois chiches au cumin
- tarte gourmande aux 3 fromages
- aubergines à la parmesane
- fromage
- fruit de saison

LUNDI 25 SEPTEMBRE

- taboulé
- omelette au fromage
- courgettes gratinées **BIØ**
- fruit de saison

MARDI 26 SEPTEMBRE

- salade de tomates
- cordon-bleu
- petits pois
- fromage
- fruit de saison

MERCREDI 27 SEPTEMBRE

- macédoine/mayonnaise
- filet de poisson sauce citron
- aubergines à la parmesane
- fromage
- gâteau au chocolat maison **BIØ**

JEUDI 28 SEPTEMBRE

- melon
- couscous boulettes d'agneau
- semoule
- glace

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

- salade verte
- daube de bœuf à la martégale **BIØ**
- pommes vapeur
- fromage
- fruit de saison

Pôle Enfance-Éducation-Jeunesse / guichet unique : 04 42 40 65 81(83)

En cas de difficultés particulières, ces menus pourront être modifiés.

 viandes d'origine française

 poulet Label Rouge  produit local

CONSOMMER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON PERMET DE :

- concilier le respect de votre santé et de votre environnement,
- consommer des aliments plus savoureux et plus nutritifs,
- maîtriser votre budget.



VILLE DE
PORT DE BOUC
www.portdebouc.fr



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE


LUNDI 02 OCTOBRE

- carottes râpées **BIØ**
- filet de poisson sauce à l'échalote
- quinoa
- yaourt nature
- fruit de saison

MARDI 03 OCTOBRE

- salade de lentilles
- sauté de veau aux olives 
- haricots verts **BIØ**
- fromage **BIØ**
- fruit de saison

MERCREDI 04 OCTOBRE

- radis  /beurre
- sauté de canard
- purée
- fromage blanc et coulis

JEUDI 05 OCTOBRE

- sardine/beurre
- cordon-bleu
- carottes **BIØ** à la crème
- gâteau aux pommes **BIØ** maison

VENDREDI 06 OCTOBRE

- salade verte 
- falafels pois chiches/fromage
- gratin de brocolis
- fromage
- glace

LUNDI 09 OCTOBRE

- pamplemousse
- gardiane de taureau 
- pâtes **BIØ** fromage râpé
- compote **BIØ**

MARDI 10 OCTOBRE

- carottes râpées
- poisson pané au citron
- chou-fleur **BIØ** gratiné à la béchamel
- éclair vanille

MERCREDI 11 OCTOBRE

- salade verte 
- quenelles sauce tomate
- riz **BIØ** 
- fromage **BIØ**
- fromage blanc **BIØ** miel 

JEUDI 12 OCTOBRE

- salade de pois chiches
- omelette **BIØ** aux oignons
- haricots verts **BIØ**
- pomme caramel

VENDREDI 13 OCTOBRE

- tarte au butternut
- jambon blanc
- purée de carottes
- fromage
- fruit de saison

LUNDI 16 OCTOBRE

- œuf/mayonnaise
- poulet  aux herbes
- légumes d'automne
- fromage
- fruit de saison **BIØ**

MARDI 17 OCTOBRE

- salade verte dés d'emmental **BIØ**
- filet de poisson sauce tartare
- riz au beurre
- compote **BIØ**


MERCREDI 18 OCTOBRE

- carottes râpées
- chunk de poulet
- haricots verts
- fromage **BIØ**
- gâteau maison

JEUDI 19 OCTOBRE


- salade de haricots blancs
- galette végétale sauce au chèvre
- purée de légumes butternut
- fruit de saison

VENDREDI 20 OCTOBRE

- saucisson/beurre
- sauté de veau  marengo
- printanière de légumes
- fromage
- salade de fruits

VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 23 OCTOBRE

- carottes râpées
- sauté de bœuf aux figues 
- polenta
- compote **BIØ**

MARDI 24 OCTOBRE

- pizza au fromage **BIØ**
- filet de poisson sauce citron
- légumes grillés
- fromage **BIØ**
- fruit de saison

MERCREDI 25 OCTOBRE

- salade verte 
- maison
- chili végétal
- riz
- yaourt fermier/miel

JEUDI 26 OCTOBRE

- coppa/beurre
- flan au fromage **BIØ**
- printanière de légumes
- fruit de saison

VENDREDI 27 OCTOBRE

- salade endives/noix
- poulet pané
- purée de pommes de terre
- fromage
- petit-suisse aux fruits


LUNDI 30 OCTOBRE

- salade soja/maïs
- escalope de volaille forestière
- haricots verts **BIØ**
- fromage
- pâtisserie


MARDI 01 NOVEMBRE



MERCREDI 02 NOVEMBRE

- salade de pâtes
- ragoût de bœuf 
- poêlée de légumes
- yaourt aux fruits

JEUDI 03 NOVEMBRE

- salade verte  dés d'emmental **BIØ**
- filet de poisson sauce crevette
- semoule **BIØ** au beurre
- fruit de saison

VENDREDI 04 NOVEMBRE

- salade piémontaise
- chunk de poulet
- carottes vichy **BIØ**
- fromage
- île flottante

