




















MENUS DE SEPTEMBRE 2023 – ÉCOLE DE THAÏRÉ

| LUNDI 4 | MARDI 5 | MERCREDI 6 | JEUDI 7 | VENDREDI 8 |
|--|---|---|--|---|
|  <p><i>Courgettes râpées et surimi Pizza Cheddar/Emmental Salade verte Fruit</i></p> |  <p><i>Salade de tomates et maïs Saucisses de volaille Rizotto aux légumes et curcuma Fromage blanc nature sucré</i></p> |  <p><i>Roulade de volaille et cornichons Jambon braisé au jus Haricots verts sautés Glace</i></p> |  <p><i>Pastèque Spaghettis bolognaises Salade verte Compote BIO pommes bananes</i></p>  |  <p><i>Poisson pané citron Gratin de courgettes et pommes de terre Brie à la coupe Fruit</i></p> |
| LUNDI 11 | MARDI 12 | MERCREDI 13 | JEUDI 14 | VENDREDI 15 |
|  <p>Gaspacho Emincés de lapin BBC au curry</p>  <p>Pâtes LOCALES semi- complètes aux petits légumes Petit suisse au chocolat</p>  | <p><i>Salade de pépinettes façon taboulé Nuggets végétales Haricots verts sautés Fruit</i></p>  |  <p>Radis et beurre Filet de merlu sauce au citron Purée de brocolis Crème dessert à la vanille</p> | <p>Salade de pommes de terre et cruautés Sauté de porc BIO sauce crème Carottes Vichy LOCALES Yaourt aromatisé FERMIER LOCAL</p>   | <p>Steak haché de veau sauce tomate Beignets de choux fleurs Babybel Fruit</p>  |
| LUNDI 18 | MARDI 19 | MERCREDI 20 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
|  <p>Melon Sauté de veau sauce au citron Brunoise sautée Fondant au chocolat</p> | <p><i>Omelette nature BBC Lentilles BIO aux carottes Port Salut à la coupe Fruit</i></p>   | <p>Salade alsacienne Boulettes de bœuf sauce à la crème Courgettes sautées Fruit</p>  | <p>MELODIE DES METS LOCAUX (à définir)</p> | <p>Pâté pur volaille et cornichons Poisson frais sauce aux amandes Riz beurre Yaourt nature sucré FERMIER LOCAL</p>  |



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN



MENUS DE SEPTEMBRE 2023 – ÉCOLE DE THAIRÉ

| LUNDI 25 | MARDI 26 | MERCREDI 27 | JEUDI 28 | VENDREDI 29 |
|---|--|---|--|---|
|  <p>Salade de crudités Tarte fraîche Légumes et Emmental Salade verte Flan vanille au caramel</p> |  <p>Salade de tomates Steak haché de veau Purée de pommes de terre Compote pommes fraises</p> |  <p>Pâté de campagne BBC et Cornichons Boudin noir BBC Purée Saint Germain Glace</p> |  <p>Carottes râpées vinaigrette Nuggets de poulet Coquillettes au beurre Fromage blanc nature sucré</p> |  <p>Rôti de bœuf LOCAL Mojettes BIO Tome de chèvre LOCALE (Chèvre buchette pour maternels) Fruit</p>  |



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

