MENU DES ECOLES BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



SEPTEMBRE 2022



Jeudi 1er

melon jaune
aiguillettes poulet
poêlées
ratatouille à l'huile
d'olive
flan pâtissier aux
Ouetshes

Vendredi 2

salade de choux rouge et blanc dos de colin sauce julienne légumes épinards branches à la crème agriconfiance semoule au lait bio

Lundi 5V

coquillettes maïs et œuf aiguillettes de blé panées tomate chèvre poêlée champêtre raisin noir

Mardi 6

salade verte bio au thon émincés dinde à la moutarde fusilli au beurre bio yaourt bio au citron

Jeudi 8

macédoine de légumes sauce vinaigrette sauté de bœuf à la provençale riz créole bio fruit de saison

Vendredi 9

crudités de saison bio saumonette sauce armoricaine courgettes bio crème d'ail crème renversée

Lundi 12

chou rouge à l'emmental rôti filet de dinde au jus macaroni au beurre bio compote

Mardi 13V

taboulé bio boulettes végétariennes vegan aux lentilles julienne de légume fruit de saison

Jeudi 15

MENU SUEDOIS

velouté de concombres cube saumon crème d'aneth pommes de terre suédoises pommes bio sautées à la cannelle

Vendredi 16

courgettes bio sauce yaourt sauté de bœuf aubergines sautées cône vanille fraise

Lundi 19

taboulé libanais maison bio rôti de bœuf courgettes bio crème d'ail fruit de saison

Mardi 20V

radis beurre omelette au fromage bio pommes de terre sautées flan praliné bio

Jeudi 22

salade de pommes de terre aux harengs parmentier carottes salade batavia fruit de saison

Vendredi 23

batavia bio aux croûtons pavé de hoki sauce au beurre blanc riz créole bio yaourt à la myrtille bio

Lundi 26

salade du meunier ht de cuisse poulet bio au jus carotte vichy fruit de saison

Mardi 27V

œuf mimosa bio curry de légumes à l'indienne salade batavia fruit de saison

Jeudi 29

céleri rave sauce mayonnaise émincé de veau à la crème coquillettes bio beurre fruit de saison bio

Vendredi 30

salade d'endives sauce vinaigrette dos de colin bonne femme brocolis persillés carré bavarois au cacao