

MENU DES ECOLES BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



SEPTEMBRE 2022



Jeudi 1er

betteraves
raviolis
compotes

Vendredi 2

mousse de canard
cassolette de moules
riz créole bio
raisin noir

Lundi 5

carottes râpées au citron
cuisse poulet grillée
petits pois à l'étuvée
semoule au lait et cacao

Mardi 6V

riz maïs poivron tomate
olive
œuf dur épinard
salade batavia
fruit de saison

Jeudi 8

taboulé aux raisins
rôti de bœuf
haricots verts
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
poire bio au sirop léger

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

