

RESTAURANT SCOLAIRE DE CRUSEILLES

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2022

35				JEUDI 1 SEPTEMBRE	VENDREDI 2 SEPTEMBRE
Semaine				MELON	SALADE VERTE ET CROUTONS
				BOULETTES DE BŒUF SEMOULE BIO/ TOMATES ROTIES	FILET EGLEFIN AU BASILIC RIZ BIO AU CURRY
Semaine	LUNDI 05 SEPTEMBRE	MARDI 06 SEPTEMBRE		JEUDI 08 SEPTEMBRE	VENDREDI 9 SEPTEMBRE
	MACEDOINE	CONCOMBRES		TOMATES, MAÏS, OLIVES	SALADE DE QUINOA
	EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS POMME DE TERRE/AUBERGINES	CHIPOLATAS TORTI TRICOLORES		OMELETTE CIBOULETTE CEREALES GOURMANDES BIO	POISSON MEUNIÈRE CITRON PETIT POIS
	PETIT SUISSE PRUNES	EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT		COMTE SALADE DE FRUITS	FOMAGE BLANC RAISIN
Semaine	LUNDI 12 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE		JEUDI 15 SEPTEMBRE	VENDREDI 16 SEPTEMBRE
	SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES		CAROTTES RAPEES	PASTEQUE
	FILET DE POULET A L'ESTRAGON MACARONI/POIREAUX A LA CREME	TORTILLA RATATOUILLE		SAUTE DE PORC AUX OLIVES EBLY /HARICOTS PLATS	DOS DE CABILLAUD AUX POIVRONS SEMOULE BIO
	YAOURT BIO FLAN VANILLE	TOMME CHEVRE ANANAS		MIMOLETTE POMMES	FROMAGE BLANC GATEAU AUX PRUNEAUX
Semaine	LUNDI 19 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE		JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE
	SALADE DE HARICOTS ET ŒUFS	CHAMPIGNONS CIBOULETTE		SALADE VERTE ET POP CORN	TOMATES MOZZARELLA
	RAVIOLI RICOTTA BIO COURGETTES SAUTEES	SAUTE DE VEAU AUX CAROTTES RIZ BIO		SAUCISSES KNACK Frites/TOMATES ROTIES	DOS DE LIEU SAUCE BISQUE PUREE/BROCOLI
	COULOMMIER CREME DESSERT	YAOURT BIO BANANES		YAOURT DONUTS	ABONDANCE COMPOTE BIO



Menu BIO



Recette du chef



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

