



Menus du 29 août au 15 octobre 2021

Ecole de Saint Germain

MENUS VÉGÉTARIENS	BIO	PRODUIT LOCAL	VIANDE FRANÇAISE
ANIMATION	BIO & LOCAL	PRODUIT LABELLISÉ	PÊCHE DURABLE
		jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
		PASTEQUE	TABOULE DE SEMOULE BIO
		CHIPOLATAS	DOS DE COÛLIN MSC
		PUREE DE POMME DE TERRE	RATATOUILLE
		YAOURT A LA VANILLE BIO	FROMAGE
		COMPOTE POMME ABRICOT	BEIGNET AUX POMMES
		jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
		MELON DE PAYS	SALADE COLESRAW
		OMELETTE BIO	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES
		PRINTANIERE DE LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES
		RONDELE AIL ET FINES HERBES	GOUDA BIO à la coupe
		CREME DESSERT AU CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT
		jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
		SALADE DE CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	MELON DE PAYS
		PALEON DE BOEUF A LA TOMATE	GRATIN DE PENNE COMPLETES BIO
		POELEE DE CHOU FLEUR BIO	AUX LEGUMES DU SOLEIL
		SAMOS	TOMME DES PYRENEES
		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX PRUNES
		jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
		SALADE COMPOSEE THON & SURIMI	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
		VEAU MARENGO	SAUTE DE PORC IGP Montagne Ardeche
		RATATOUILLE	POMMES DAUPHINES
		EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRE BIO
		ECLAIR	SALADE DE FRUITS
		jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
		SALADE VERTE ET MAIS	ROULADE AUX OLIVES
		QUENELLES NATURE Si jeun BIO	BOEUF TOMATE
		HARICOTS BEURRE	COQUILLETES BIO
		FROMAGE BLANC BIO	TOMME NOIRE à la coupe
		A AGREMENTER (muesli, pépité chocolat, coulis)	COMPOTE POMME POIRE
		jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
		CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE
		BOLOGNAISE BIO	PANE DU FROMAGER
		MACARON BIO	PUREE DE POTIRON
		EMMENTAL RAPE	BLEU DE SASSENGE BIO à la coupe
		YAOURT AROMATISE	RIZ AU LAT

RENCONTRE DU GOUT : "Bon pour moi, Bon pour la planète"

>> Privilégier les circuits courts & durables

>> Tester des recettes anti-gaspi

>> Se faire plaisir !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE DE BETTERAVES BIO	CHOU CHINOIS BIO	SALADE DE LENTILLES DE PAYS	SALADE VERTE
DOS DE COÛLIN A LA CREME	OMELETTE BIO AU FROMAGE	SAUCISSE DE PAYS	BLANQUETTE DE VEAU
CEREALES GOURMANDES BIO	ECRASE DE PDT BIO	PUREE DE POTIRON	AUX CAROTTES
YAOURT AROMATISE	BUCHE DE CHEVRE	YAOURT NATURE AREILLADOU BIO	FROMAGE BLANC BIO
POMME VERGER ECORESponsable	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME DE MARRONS

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92