



Menu restaurants scolaires Septembre 2019

Lundi 2	Mardi 3	INFOS	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>pizza escalope viennoise petits pois/carottes fruit de saison</p>	<p>salade verte burger de veau purée fromage glace</p>	<p>LES INSCRIPTIONS A LA CANTINE SE PRENNENT :</p> <p>au service Education 28 Bd Marcel Pagnol pour les élèves de Châteauneuf (04 42 76 90 25)</p> <p>* à la Mairie Annexe de La Mède pour les élèves de La Mède (04 42 76 89 15 ou 04 42 76 89 16)</p> <p>Les menus sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, anhydride sulfureux, mollusques</p>	<p>surimi mayonnaise boulettes d'agneau carottes Vichy fromage BIO fruit de saison</p>	<p>tomates au basilic filet de colin basquaise riz pilaf petits suisses</p>
Lundi 9	Mardi 10		Jeudi 12	Vendredi 13
<p>croissant Dubarry cordon bleu courgettes fraîches sautées fruit de saison</p>	<p>rillettes de sardines daube pâtes/emmental crème vanille</p>		<p>taboulé maison rôti de dinde julienne de légumes glace</p>	<p>salade niçoise poisson meunière ébly fromage BIO fruit</p>
Lundi 16	Mardi 17		Jeudi 19	Vendredi 20
<p>feuilleté au fromage raviolis de bœuf en sauce fruit de saison</p>	<p>œuf mayonnaise chipolatas BIO lentilles cuisinées fromage compote de pommes</p>		<p>concombres/tomates/maïs jambon blanc gratin dauphinois maison glace</p>	<p>charcuterie nuggets de poisson légumes gratinés yaourt à boire</p>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27	
<p>feuilleté hot dog omelette au fromage haricots verts fruit de saison BIO</p>	<p>tomates ensoleillées sauté de dinde polenta dessert ardéchois</p>	<p>carottes râpées BIO rôti de porc jardinière de légumes fromage BIO pâtisserie</p>	<p><u>repas antillais</u> accras de morue curry de poisson au lait coco riz créole fromage salade de fruits exotiques</p>	