

St Chamas - Mois de Septembre 2021

S36 du 06/09 au 10/09/21

LUNDI 6
Repas s/viande/poisson

Omelette au fromage
Epinards à la crème
Chanteneige
Crème dessert vanille

S37 du 13/09 au 17/09/21

LUNDI 13

Poisson pané
Ratatouille à l'huile d'olive
Mimolette
Flan au chocolat

S38 du 20/09 au 24/09/21

LUNDI 20
Repas s/viande/poisson

Escalope panée végétale
Petits pois
Babybel
Mousse au chocolat

S39 du 27/09 au 01/10/21

LUNDI 27

Poulet rôti
Brocolis à la crème
Pont l'Evêque
Gaufre

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant

MARDI 7

Brandade
de poisson
Camembert
Glace

MARDI 14 (Repas BIO)

Hachis Parmentier bio
de bœuf bio
Edam bio
Melon bio

MARDI 21

Nuggets de poisson + ketchup
Frites / Pommes noisettes
P'tit roulé Fol Epi
Glace

MARDI 28

Mignonettes de bœuf sauce
barbecue
Carottes sautées
Bûche de chèvre (à la coupe)

MERCREDI 8

Chipolatas* +ketchup
Blé aux petits légumes
Gouda
Pastèque

MERCREDI 15

Rôti de veau sauce crème
Duo de boulgour et courgettes
St Marcellin
Prunes

MERCREDI 22

Couscous
de bœuf
Bûche du Pilat
Paris Brest

MERCREDI 29

Rôti veau au jus
Purée de potiron
Mimolette
Tarte aux pommes

JEUDI 9 (Repas BIO)

Bœuf Bourguignon bio
Torsades bio
Brie bio
Pêche bio

JEUDI 16
Repas s/viande/poisson

Lentilles à l'indienne
Riz
Croix de Malte
Poire

JEUDI 23 (Repas BIO)

Emincé de poulet bio au paprika
Macaronis bio
Vache qui rit bio
Raisins bio

JEUDI 30 (Repas BIO)
Repas s/viande/poisson

Tortelloni
provençal
bio
Emmental

VENDREDI 10

Dos de colin à la
forestière
Carottes sautées
Vache qui rit
Eclair au chocolat

VENDREDI 17

Colombo de porc*
Farfalles
Suisse sucré
Raisins

VENDREDI 24

Cassolette de poisson
Riz
Petit moulé nature
Prunes

VENDREDI 1er octobre

Filet de colin sauce au basilic
Haricots verts
Délice de camembert
Banane

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.