

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES

Du 01 au 26 Septembre

Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
Salade	Tomate	Melon	Carotte râpée
Saucisse	Emincé de poulet	Filet de poisson au curry	Tajine aux légumes
Lentille	Riz / Ratatouille		Semoule
Fromage frais	Fromage	Pomme vapeur	Fromage
	Fruits pomme	Yaourt	Fruits
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Pastèque	Concombre	Tomate	Cœur de palmier / maïs
Jambon braisé			
Gratin de courgettes	Poulet	Bouchée au brie	Aiguillette de poisson
	Tian de légumes	Purée	Haricots verts
Tarte aux pommes	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote	Fruits	Fruits
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Betterave	Concombre	Carotte râpée / thon	Tomate
Steak haché	Pizza aux fromages	Saucisse d'agneau	Calamar
Pommes duchesse		Haricot blanc à la tomate	Haricot vert
Fromage	Fruits		Fromage
Fruits		Fromage	Fruits
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Sardine à la tomate	Concombre / Maïs	Lentille en salade	Tomate
Jambon blanc	Pates fourrées aux fromages à la provençale	Cordon bleu	Lasagne au saumon
Petit pois		Purée	
Yaourt	Salade de fruits	Fromage	Fromage
		Fruits pastèque	Fruits

Provenance de la viande : Boucherie GOURSAT Excideuil - VBF : Viande Bovine Française, Ferme de Tintin et Flo : Poulet Fermier, La chevalerie : Viande OVINE

Provenance des légumes et fruits : Rodier, Triple A et boulangerie Olivier : Producteurs locaux

Provenance du pain : Boulangerie Olivier

Les plats surgelés, les légumes et certaines entrées sont préparés par les cantinières. Les grammages sont respectés selon la législation en vigueur.

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs

MV : Menu végétarien