

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES

Du Mardi 01 au Vendredi 25 Septembre

	Mardi 01 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Tomate / Féta	Melon	Carotte râpée
		Saucisse	Tajine aux légumes
	Poisson curry	Lentille	
	Pomme vapeur	Fromage blanc Purée fruits rouges	Fromage frais
Compote			
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Pastèque	Tomate	Concombre	Cœur de palmier / Mais
Roti de bœuf	Bouchée au brie	Poulet	Poisson pané
Gratin de courgettes	Purée	Ratatouille	Pate au beurre
Tarte aux pommes	Salade de fruits	Riz	Cacolac maison
		Fromage	Fruit (fraise)
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Betterave	Concombre	Tomate	Carotte râpée
Steaks hachés	Calamar	Sauté d'agneau	Pate aux fromages à la provençale
Pomme duchesse	Haricots verts	Pomme de terre / carotte	
Fromage	Fromage		Fruit (Fraise)
Fruit (raisin blanc)	Fruit (melon)	Fromage frais	
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Melon	Tomate	Salade de concombre	Betterave / Pomme
Hachis parmentier	Poisson papillote	Sauté de dinde	
	Ratatouille	Salsifis	Jambon braisé
Fromage	Fromage	Feta	Clafoutis de légumes
	Charlotte aux fruits	Compote	Fromage blanc

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 : Le pied à l'étrier, 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