Conflent Canigó
Communauté de communes
Enfance et jeunesse

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Septembre 2023

LUNDI 04
Melon
Poisson Cheddar
Ebly sauce tomate
Fromage blanc
Paris-Brest

MARDI 05
Dés de betterave sur lit de mâches
Hachis parmentier
Camembert
Fruit

JEUDI 07
Concombre à la crème
Bœuf bourguignon
Pâtes pennes
Yaourt nature
Compote

VENDREDI 08
Pizza
Quinoa
Omelette
Gouda
Fruit

LUNDI 11
Taboulé
Escalope viennoise
Jardinière de légumes
Petit-suisse
Fruit

MARDI 12
Radis beurre
Sauté de veau paprika
Lentilles aux petits légumes
Cantal
Glace vanille

JEUDI 14
Carottes Râpées
Saucisse végétarienne
Pommes de terre grenailles persillées
Yaourt Cimelait

VENDREDI 15
Terrine de campagne / cornichon
Lasagne de poisson
Kiri
Fruit

LUNDI 18
Salade pois chiche/haricots rouge/pois carré
Cordon bleu
Poêlée ratatouille
Edam / Fruit

MARDI 19
Melon
Saumonette à l'américaine
Potatoes
Yaourt aromatisé

JEUDI 21
Salade verte / maïs / thon
Emincé de bœuf
Pâte coquillette
Mousse au chocolat maison
Fruit

VENDREDI 22
Tomate vinaigrette
Boulette lentille/sarrasin au curry
Carottes vichy
Emmental
Flan caramel

LUNDI 25
Duo de courgettes / carottes
Cuisse de poulet
Flageolets à la tomate
Mimolette

MARDI 26
Concombre vinaigrette ciboulette/menthe
Couscous végé / semoule
Camembert
Fruit

JEUDI 28
Salade verte /roquefort/noix
Sauté de veau
Poêlée de champignons / Ebly
Yaourt nature sucré

VENDREDI 29
Rosette / Cornichons
Filet de colin sauce citron
Haricots verts / Pomme de terre
Tome noire
Fruit

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux

Bon appétit

Toutes les viandes de ces menus sont VBF (Viande Bovine Française)
Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.