

Restaurants scolaires de Sarlat- la Canéda

Menu du mois de Septembre 2022

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage FRANCE /Pays d'abattage France

				Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre*
				Haricots plats vinaigrette Brandade de morue Salade verte Comté Melon	Salade de tomates Flan de courgettes Semoule Yaourt aromatisé
Lundi 05 Septembre	Mardi 06 Septembre*	Mercredi 07 Septembre	Jeudi 08 Septembre	Vendredi 09 Septembre	
Taboulé Sot l'y laisse de dinde à la crème Haricots verts Tomme blanche Sorbet fraise	Brocolis vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre sautées Pastèque	Tomates/Mozzarella Poulet rôti/Ketchup Coquillettes Fraises	Concombre à la crème Filet de limande meunière Petits pois Petits suisses aux fruits	Salade verte/Gouda Bœuf bourguignon Purée crécy Raisin blanc	
Lundi 12 Septembre*	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre	
Betteraves cuites vinaigrette Tagliatelles façon carbonara Comté Poire	Salade de tomates Saucisse Lentilles Fromage blanc Gâteau sec	Concombre/Féta Dos de cabillaud Riz Ratatouille Glace	Taboulé de quinoa Veau marengo Carottes braisées Emmental Prune	Melon Rôti de dinde Gratin de romanesco Chouquettes	
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre*	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre	
Rillettes de thon Porc au caramel Riz basmati Brie Abricot	Salade de lentilles Quiche au fromage Salade verte Sorbet Poire	Gaspacho Sauté d'agneau au curry Semoule Saint nectaire Pêche	Salade de pommes de terre Saumon grillé sauce citron Courgettes gratinées Yaourt vanille	Radis/Beurre Poulet Frites de patates douces Tomme de brebis Banane	
Lundi 26 Septembre*	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre	
Salade de riz Œufs florentine Bûche du pilat Pêche	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce cocktail Gratin de chou fleur Gâteau chocolat betteraves	Pastèque Hachis parmentier de bœuf Salade verte Yaourt à boire	Bâtonnets de crudités Couscous Merguez Petits suisses sucrés	Betteraves crues vinaigrette Cœur de merlu/Aioli Tomates provençales/Pommes vapeur Cantal Raisin rouge	
Produits de proximité issus de circuits courts		Menu végétarien *		Sous réserve d'approvisionnement	
Produits issus de l'agriculture biologique		Ratz haut			

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne