

Restaurants scolaires de Sarlat- la Canéda

Menu du mois de Septembre 2021

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 01 Septembre	Jeudi 02 Septembre	Vendredi 03 Septembre
Betteraves mimosa Paëlla Emmental Prunes	Salade composée Rôti de porc froid sauce dips Chips Plateau de fromages	Brocolis vinaigrette Poisson pané Purée de pommes de terre Brie Pêche	Carottes râpées Lasagnes Bolognaises Salade verte Comté Compote	Salade de riz Sot l'y laisse de dinde au curry Gratin de courgettes Saint Nectaire Melon
Lundi 06 Septembre	Mardi 07 Septembre*	Mercredi 08 Septembre	Jeudi 09 Septembre	Vendredi 10 Septembre
Salade de pomme de terre Rôti de bœuf, béarnaise Haricots verts Yaourt aux fruits	Haricots plats en salade Omelette au fromage Pommes sautées Pomme	Radis beurre couscous (agneau, merguez) Saint Nectaire Pastèque	Friand fromage Saumon grillé citron Courgettes sautées Pomelos	Salade de tomates Chipolatas Lentilles Fromage blanc au sucre complet
Lundi 13 Septembre*	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Betteraves cuites vinaigrette Tagliatelles au tofu Comté Prunes	Salade de quinoa Bœuf mode Carottes sautées Crème pralinée	Coleslaw Confit de canard Purée Dubarry Bûche du pilat Fraises chantilly	Melon Rôti de porc Petits pois Emmental Brownies maison	Salade verte Brandade de morue Cantal Pêche
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre*	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
Céléri rémoulade Poulet basquaise Riz Saint Paulin Poire	Salade de lentilles Pizza végétarienne Tomme blanche des Pyrénées Sorbet de Mr Manouvrier	Melon Côte de porc Chou fleur gratiné Riz au lait chocolaté	Tomates mozzarella Filet de limande meunière Purée de carottes Yaourt à boire	Salade de pâtes Rôti de dinde au jus de romarin Ratatouille aux pommes de terre Compote Gâteau sec
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre*	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 01 Octobre
Taboulé Boulette de bœuf Gratin de brocolis Emmental Raisin	Houmous Lasagnes de légumes Bûche du pilat Salade de fruits frais	Batonnets de crudités Dos de cabillaud et citron Epinards, pommes de terre en béchamel Brie Tarte aux pommes normande	Salade verte emmental Sauté de veau forestier Céréales gourmandes Fromage blanc coulis de fruits	Rillettes de sardines Tomates farcies, riz Saint Nectaire Prunes
Produits de proximité issus de circuits courts Produits issus de l'agriculture biologique		Menu végétarien * Ratz haut	Sous réserve d'approvisionnement	

*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