



Groupe scolaire Sacré Cœur

Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 août au 3 septembre			C'est la rentrée ! Concombre à la menthe Melon Poulet rôti Frites et ketchup Haricots beurre à l'ail Tomme blanche Yaourt aromatisé Entremets à la pistache	Menu Végétarien Salade arlequin * Taboulé à la menthe Flan provençal à la mozzarella Ratatouille Blé épicié Camembert Grappe de raisins Nectarine
		Menu Végétarien Croque de radis au beurre Tomate à la vinaigrette Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco Riz Méli mélo de salade Gouda Mousse au chocolat Crème mousseline aux fruits		
Du 6 au 10 septembre	Carottes râpées au citron Salade de l'écureuil * Sauté de bœuf façon bourguignon Pommes de terre vapeur Brocolis Cantal AOC Œuf au lait Petits suisses aux fruits Menu Végétarien		Pastèque Salade grecque * Sauté de volaille aux raisins frais Haricots verts persillés Haricots coco Fromage fondu Moelleux à l'abricot Tarte au citron du chef	Pizza fromagère Cake chèvre chorizo Filet de colin sauce crustacés Poêlée de courgettes au thym Coquillettes Mimolette Pomme du Val de Loire Pêche
		Journée évasion : L'Italie Salade de tomates à la mozzarella Emincé de chou rouge Tortil à la carbonara Plat complet Salade verte Brie Panna cotta à la vanille Mousse au chocolat		
Du 13 au 17 septembre	Salade de riz aux olives noires Lentilles à la vinaigrette Œufs durs à la florentine Epinards à la béchamel Pommes anglaises Saint Nectaire AOP Banane Prunes		Salade nantaise * Boullgour BIO au citron Mijoté de bœuf au curry Chou fleur persillé Riz pilaf Yaourt nature Nectarine Fruit de saison	Salade montagnarde * Croque de carottes sauce cocktail Filet de lieu noir sauce vanillée Semoule Julienne de légumes Edam Fromage blanc aux raisins Entremets au oraliné
		Animation : Semaine européenne du développement durable - Mangez des fruits et légumes moches Tzatziki Salade domino * Filet de hoki au beurre blanc Mousseline de carottes au curcuma Farfalles Bûche mélange Crumble pomme du Val de Loire, raisins et noix Gâteau au yaourt		Menu Végétarien Duo de carottes et courgettes râpées Salade de mâche aux raisins frais Tajine de pois chiche Semoule Duo de choux Plateau de fromages Compote pomme banane Pomme du Val de Loire doré au four
Du 20 au 24 septembre	Bruchetta à la tomate Crêpe au fromage Sauté de porc Roi Rose de Touraine Duo de haricots Lentilles Vache qui rit Prunes rouges Assortiment de fruits		Mousse de fole et son cornichon Rillettes de poisson à l'estragon Carbonade de bœuf Pommes anglaises Tomates à la provençale Carré frais Poire Fruit de saison	
		Inspiration d'Antan Chou fleur à la graine de moutarde Salade de haricots verts Parmentier de canard Plat complet Salade verte Bûche noire Salade de fruits frais Poire		
Du 27 septembre au 1 octobre	Salade mexicaine * Salade égyptienne * Fricassée de bœuf aux petits oignons Courgettes sautées Riz Camembert Raisin rouge Banane		Betteraves rouges à l'ail Duo de salade verte et cœurs de palmier Gratin de pâtes aux petits légumes et à l'emmental Plat complet Salade verte Yaourt nature Pomme du Val de Loire Prunes	Salade des vendangeurs * Chou chinois aux lardons Blanquette de la mer Poêlée de légumes Boullgour Tomme grise Gâteau chocolat framboise Tarte amandine
			Menu Végétarien	

- Produit de saison
- Viande Française
- Menu Végétarien
- Pêche responsable

Fruit ou légume du mois : le raisin

Salade arlequin : pâtes, maïs, poivrons
 Salade grecque : tomate, concombre, fêta
 Salade montagnarde : salade, noix, bleu
 Salade nantaise : pommes de terre, tomates, concombre
 Salade des vendangeurs : salade verte, emmental, raisins, noix
 Salade de l'écureuil : salade, fromage, noisette, tomate
 Coupe napolitain : torsade, maïs, tomates
 Salade domino : céleri rave, olives noires
 Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs
 Salade égyptienne : semoule, raisins secs, maïs, tomates

Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

