

# RESTAURANT SCOLAIRE VILLE DE MER



Menus

SEPTEMBRE

2022

	Entrée	Plat principal	Légume	Fromage	Dessert
Jeudi 1	TERRINE DE LEGUMES	NUGGETS DE BLE	BRUNOISE DE LEGUMES	GOUDA	COMPOTE DE POMMES
Vendredi 2	MELON JAUNE	POISSON PANE	RIZ	VACHE QUI RIT	ENTREMET
Lundi 5	CONCOMBRE VACHE QUI RIT	STEAK HACHE	HARICOT VERT ET CAROTTES	SAINT NECTAIRE	PATISSERIE
Mardi 6	SALADE PIEMONTAISE	SAUTE DE VOLAIL	PUREE DE CAROTTES	BUCHE DE PILAT	FRUIT
jeudi 8	TOMATE	PANE DE BLE	COURGETTE	CAMEMBERT	FRUIT AU SIROP
Vendredi 9	QUICHE AU FROMAGE maison	ROTI DE PORC	PATES DE MAVES	SAINT MORET NATURE	FRUIT

Lundi 12	FRIAND AU FROMAGE	SAUTE DE PORC	HARICOT BEURRE	TOMME GRISE	FRUIT
Mardi 13	CELERI REMOULADE	POULET ROTI	BLE	PETIT TROO DE MONTOIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT
Jeudi 15	SALADE VERTE	CHILI CORN CARNE		YAOURT DE MUIDES	
Vendredi 16	CAROTTES RAPEES	OMELETTE	BROCOLIS	PETIT BIO AUX FRUITS	GLACE

Lundi 19	CHARCUTERIE	POISSON BLANC	POLEE DE LEGUMES	LAIT DE MELANGE	FRUIT
Mardi 20	SALADE VERTE	HACHIS PARMENTIER		BRIE	POIRE AU CHOCOLAT
jeudi 22	MELON	CHIPOLATAS	LENTILLES DE LA CHAPELLE	FROMAGE BLANC DE MUIDES	GATEAUX SEC
Vendredi 23	BETTERAVE ROUGE	PAUPIETTE DE VEAU	CAROTTES SALSIFIS	TOMME BLANCHE	FRUIT

MENU A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE D 'APPROVISIONNEMENT

LISTE DES ALLERGENES POUVANT ÊTRE CONSULTES :

\_ SUR LE SITE DE LA VILLE DE MER

[www.mer41.fr](http://www.mer41.fr)

\_ SUR LES LIEUX DE RESTAURATION SCOLAIRE

LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS PROVIENNENT ESSENTIELLEMENT DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX