



MOIS DE SEPTEMBRE 2021



SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
	<u>LUNDI 06 SEPTEMBRE</u> - Melon - Longe de porc - Lentilles vertes BIO - Saint Nectaire - Compote de fruits	<u>LUNDI 13 SEPTEMBRE</u> - Rillettes - Steak haché - Frites - Fromage blanc - Fraises	<u>LUNDI 20 SEPTEMBRE</u> - Friand hot-dog - Pavé de saumon - Choux-fleurs gratinés - Camembert - Pastèque	<u>LUNDI 27 SEPTEMBRE</u> <u>Menu Végétarien</u> - Taboulé à la tomate - Lasagnes de légumes - Salade verte BIO - Filou au chocolat
	<u>MARDI 07 SEPTEMBRE</u> <u>Menu végétarien</u> - Concombres BIO au cantadou - Nuggets de blé - Ratatouille niçoise - Yaourt brassé	<u>MARDI 14 SEPTEMBRE</u> - Salade BIO fromagère - Roti de dindonneau - Duo de courgettes - Riz au lait caramel	<u>MARDI 21 SEPTEMBRE</u> - Concombres BIO vinaigrette - Jambon grillé - Flageolets verts BIO - Yaourt aromatisé - Palet breton	<u>MARDI 28 SEPTEMBRE</u> - Maquereau vin blanc - Poulet rôti - Pommes noisette - Fromage blanc - Reine Claude
<u>JEUDI 02 SEPTEMBRE</u> - Tomates BIO mozzarella - Saucisse de Toulouse - Petits pois à la française - Tourteau fromager	<u>JEUDI 09 SEPTEMBRE</u> - Betteraves / maïs / pommes - Escalope de dinde - Coquillettes - Edam - Fruits de saison BIO	<u>JEUDI 16 SEPTEMBRE</u> - Salade de pâtes BIO / Surimi - Emincé de porc au miel - Carottes rondelles BIO - Vache qui rit - Glaces	<u>JEUDI 23 SEPTEMBRE</u> <u>Menu végétarien</u> - Melon - Croque végétal au fromage - Haricots beurre - Far aux pruneaux	<u>JEUDI 30 SEPTEMBRE</u> - Carottes BIO vinaigrette - Brandade maison - Babybel - Ananas au sirop
<u>VENDREDI 03 SEPTEMBRE</u> - Haricots verts vinaigrette - Emincé de bœuf - Rösti de légumes - Brie - Pastèque	<u>VENDREDI 10 SEPTEMBRE</u> - Carottes BIO/Comté - Dos de lieu - Epinards à la crème - Tarte aux pommes	<u>VENDREDI 17 SEPTEMBRE</u> <u>Menu végétarien</u> - Tomates BIO vinaigrette - Omelette - Pomme de terre BIO - Emmental - Cocktail de fruits	<u>VENDREDI 24 SEPTEMBRE</u> - Brocolis vinaigrette - Blanquette de veau - Riz BIO créole - Kiri - Nectarine	<u>VENDREDI 01 OCTOBRE</u> - Salade BIO Mimolette - Œuf dur florentine - Epinards à la crème - Paris Brest

Sauf, par exception, défaut d'approvisionnement. Le bœuf servi est d'origine française. **Pour tout renseignement s'adresser au restaurant scolaire.**
☎ :05.49.60.48.51 - BIO : Agriculture biologique. **La liste des différents allergènes est disponible sur simple demande au restaurant scolaire.**

Les menus sont affichés au sein des écoles, du restaurant scolaire et publiés sur notre site internet ainsi que notre page Facebook : Mairie de Quinçay.
Merci de votre compréhension.