





Mois de septembre 2024

Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
Lundi 02	Lundi 09	Lundi 16	Lundi 23	Lundi 30
Tomates vinaigrette BIO Rôti de dindonneau Haricots verts Camembert Cocktail de fruits	Betteraves vinaigrette BIO Dos de colin Riz créole BIO Saint -Nectaire Prune rouge	Tomates vinaigrette BIO Escalope de veau hachée Haricots beurre Emmental Banane	Taboulé aux crevettes Emincé de bœuf Carottes sautées Kiri Pomme Royal Gala BIO	Tomates vinaigrette BIO Aiguillettes de poulet Poêlé de légumes Fromage blanc Compote de pomme
Mardi 03	Mardi 10	Mardi 17	Mardi 24	 
<u>Menu végétarien</u> Salade maïs BIO Croq 'fromage Duo de carottes Pastèque	<u>Menu végétarien</u> Macédoine / Ebly mayo Omelette pomme de terre Salade verte BIO Brie Nectarine	Salade de pâtes BIO /Surimi Pavé de saumon Epinards à la crème Donut nature	<u>Menu végétarien</u> Tomate BIO mozzarella Nugget de blé Haricots blancs BIO Yaourt nature sucré	
Jeudi 05	Jeudi 12	Jeudi 19	Jeudi 26	
Taboulé à la tomate BIO Hoki meunière Ratatouille niçoise Mimolette Abricot	Jambon beurre Filet de poulet Petit pois carottes Camembert Far aux pruneaux	Batavia au cheddar BIO Roti de porc Ebly Petit filou Raisin blanc	Quiche lorraine Aile de raie Duo de courgettes BIO Clafoutis aux cerises	
Vendredi 06	Vendredi 13	Vendredi 20	Vendredi 27	
Melon Longe de porc rôtie Macaronis BIO Vache qui rit BIO Tarte aux pommes	Carottes / Comté BIO Hachis parmentier maison Yaourt aromatisé Pomme golden BIO	<u>Menu végétarien</u> Concombre BIO à la crème Tortis BIO à la tomate Fromage blanc Ananas au sirop	Betteraves rouges Saucisse de Toulouse Frites Petit louis Pastèque	

(Pour tous renseignements s'adresser au restaurant scolaire. Tél : 05.49.60.48.51.) BIO : Agriculture biologique.

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