

Ecoles de Barjols
Menus de mois de Septembre 2021



Nos engagements						
Chaque jour du pain artisanal et local						
Fruits et légumes frais de saison						
Haute valeur environnementale						
Toutes les Volailles sont Label Rouge						
Toutes les viandes sont d'origine FRANCE						
Boeuf de qualité Race à Viande						
Pêche durable						
Produit local						
Préparé dans notre cuisine						
Produit Artisanal						
Fromage à la coupe						
Fromage AOP / AOC						
Produit issu de l'agriculture biologique						
Produit végétarien						
Semaine 1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		-	-	-	-	Melon
		Filet de colin sauce tomate	Sauté de bœuf aux carottes	-	Salade de lentilles amandes féta	Filet de merlu beurre citroné
		Pâtes	Riz	-	Omelette au fromage	Purée de pommes de terre
		Kiri	Brie	-	Ratatouille	-
		Fruit de saison	Fruit de saison	-	Compote maison	Fruit de saison
		-	-	-	-	-
Semaine 2		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		-	-	-	-	-
		Pastèque	Jambon	-	Couscous poulet/merguez	Tomate mozzarella
		Quenelle béchamel	Purée de courge	-	Semoule	Filet de colin sauce nantua
		Courgettes ail persil	Gouda	-	Rondelé	Epinard à la crème
		-	Fruit de saison	-	Fruit de saison	Gâteau maison
		Mousse au chocolat	-	-	-	-
Semaine 3		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		-	-	-	-	-
		Sauté de volaille	Concombre féta	-	Tomates vinaigrette	Filet de colin
		Polenta	Moussaka (aubergine, bœuf)	-	Rôti de bœuf	Poêlée de légumes avec pdt
		Mimolette	-	-	Gratin de courgettes	Camembert
		Fruit de saison	Pâtisserie	-	Yaourt	Fruit de saison
		-	-	-	-	-
Semaine 4		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		-	-	-	-	-
		Salade verte	Raviolis aux légumes	-	Sauté de porc ananas	Tomate vinaigrette
		Rôti de veau	sauce tomate	-	Riz cantonais	Calamar en beignet
		Potatoes	Saint Moret	-	Samos	Brocolis
		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	-	Fruit de saison	Gnocchis
		-	-	-	-	crème dessert caramel
		-	-	-	-	-

Bon Appétit !