

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL.

du 4 au 29 Septembre 2023

LUNDI 4 septembre	MARDI 5 septembre	MERCREDI 6 septembre	JEUDI 7 septembre	VENDREDI 8 septembre
Melon Pâtes au saumon Yaourt sucré	Betteraves cuites et maïs Parmentier de lentilles vertes Cantal Nectarines	Taboulé Pilon de poulet Courgettes Kiri Pêche	Tomates mozza Veau marengo Haricots verts Camembert Gateau au fruit d'été	Salade de riz Saucisses Petits pois Cantal Abricots
LUNDI 11 septembre	MARDI 12 septembre	MERCREDI 13 septembre	JEUDI 14 septembre	VENDREDI 15 septembre
Concombres Sauté de dinde au lait de coco Boulgour Edam Glace	Salade de crozets Rôti de bœuf Poêlée de légumes Brie Prunes	Salade verte composée Jambon braisé Haricots blancs Yaourt au fruit mixés	Radis roses Beurre Filet de poisson Carottes Vichy Semoule au lait vanillé	Salade de haricots verts Chili sin carné Riz Saint Môret Melon mélangé
LUNDI 18 septembre	MARDI 19 septembre	MERCREDI 20 septembre	JEUDI 21 septembre	VENDREDI 22 septembre
Tomates maïs Pâtes à la napolitaine Fromage blanc	Salade de quinoa Poisson meunière Ratatouille Coulommiers Pêche	Salade de blé Rôti de dindonneau Epinard à la crème Gouda Nectarine	Pâté cornichon Couscous d'agneau Semoule et légumes Gouda Raisins	Carottes rappées Palette de porc à la diable Brocolis Crème anglaise et son gateau
LUNDI 25 septembre	MARDI 26 septembre	MERCREDI 27 septembre	JEUDI 28 septembre	VENDREDI 29 septembre
Friand au fromage Joue de bœuf sauce Cfarottes navets Mimolette Banane	Courgettes rapées crues Farci de tomates et PDT Petits suisses aux fruits	Radis beurre Pâtes à la Bolognaise Tomme blanche Compote	Concombre Dhal de lentilles corail Riz Kiri Crème dessert	Salade de PDT Dos de poisson sauce citron Haricots beurres Tomme blanche Fruit de saison
Menus qui peuvent contenir des allergènes **Menu quotidien, sous réserve de la bonne réception des produits.				