

Menu de la rentrée				
	du 02 au 06 septembre 2019	du 09 au 13 septembre 2019	du 16 au 20 septembre 2019	du 23 au 27 septembre 2019
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Melon Rôti de veau Marengo Tommes de terre/Carottes Yaourt fermier nature sucré (>150 mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> Spaghettis Bolognaise Tomme Limousine (>150 mg calcium) Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Colin d'Alaska pané /citron Brocolis Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Steak haché Haricots verts Fromage fondu (>150 mg calcium) Pomme
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Sauté d'agneau sauce Provençale Fusillis Chanteneige (>150 mg calcium) Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres bulgares Saumonette sauce moutarde Semoule Vache qui rit (100-150 mg calcium) Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate Côte de porc charcutière Purée de potiron Tome blanche (>150 mg calcium) Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins (concombres, fromage blanc, menthe) Brochette de la mer Sauce crevette Pommes vapeur Crème dessert chocolat
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe fraîche Emincé de poulet sauce crème Haricots verts sautés Saint Nectaire (>150 mg calcium) Prune 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Tomates farcies Coquillettes Brie (100-150 mg calcium) Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées Tajine d'agneau aux abricots Semoule Cantafras (>150 mg calcium) Yaourt poire (>100mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves mimosa Paëlla au poulet Camembert (100-150mg calcium) Raisin
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché de bœuf Gratin dauphinois Flan vanille caramel (>100mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf au paprika Blé aux petits légumes (50/50) Mimolette (>150mg calcium) Oranges 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec Œufs durs florentine et pommes de terre Fromage blanc fermier sucré (>100mg calcium) Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Salade arlequin (salade, concombre, maïs, tomates) Rôti de veau au jus Haricots beurrés/carottes Petit suisse nature (>100mg calcium) Madeleine
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'emmental Dos de colin façon papillote Choux fleurs Tome blanche (100-150 mg calcium) Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Pamplousse Rôti de dinde sauce crème Courgettes Carré de l'est (>150 mg calcium) Crêpe au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Lapin Sauce chasseur Tortis Six de savoie (100-150 mg calcium) Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade parmentière (pdt, œuf, tomate, olive, mayonnaise) Blanquette de volaille Poêlée de légumes Emmental (>150 mg calcium) Melon

● Légumes frais
 Recette maison

TULLE SCOLAIRE

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite une bonne rentrée scolaire

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

