

ECOLES DE SAUVETERRE DE GUYENNE

Menus du mois de septembre 2013



**Semaine du
02 au 06**

**Semaine du
09 au 13**

**Semaine du
16 au 20**

**Semaine du
23 au 27**

Lundi

Mardi

**Jeudi
« Le Menu du Marché »**

Vendredi

Melon charentais
Steak haché VBF
Frites
Édam
Glace

Melou charentais
Steak haché VBF
Frites
Édam
Glace

Taboulé à la menthe
Poulet rôti
Poêlée de légumes de saison
Suisse aromatisé
Nectarine

Tomates vinaigrette
Cœur de merlu au citron
Gratin de courgettes
Camembert
Tarte fine aux pommes

Salade estivale
(concombre, melon, fêta, huile d'olive)
Escalope de volaille niçoise
Riz pilaf aux petits légumes
Emmental
Entremet vanille

Feuilleté au fromage
Paupiette de veau sauce champignons
Carottes vichy
Fromage blanc au coulis de fruits
rouges
Raisin noir

Melou charentais
Longe de porc aux pruneaux
Purée de pommes de terre
Yaourt sucré
Prunes

Pâté de campagne
Poisson à la bordelaise
Duo ratatouille et blé
Brie
Oranais abricots

Carottes aux dés de gruyère
Chipolatas
Lentilles à la paysanne
(cuisinées avec oignons, carottes, thym et laurier)
Suisse sucré
Raisin blanc

Salade californienne
(riz, maïs, jambon, poivron)
Rôti de bœuf
Haricots verts persillade
Pyrénées
Glace

**REPAS
SURPRISE...
« Les vendanges »**

Courgettes râpées
Brandade de poisson
Salade verte
Gouda
Pana cota au caramel

Chou blanc landais
(oignons, persil, petits lardons)
Escalope de porc à l'ail
Pommes « Coin de rue »
(cuites au four avec la peau avec laurier, thym, ail, huile d'olive)
Vache qui rit
Cocktail de fruits

Salade mimosa
Spaghettis bolognaise + râpé
Yaourt aromatisé
Pomme

Tomates aux oignons rouges
Émincé de dinde au balsamique
Duo de courgettes et de carottes
Fromage frais
Tarte aux prunes

Saucisson sec
Dos de merlu beurre blanc
Julienne de légumes
Duo de crèmes vanille et chocolat
Biscuit

Bon appétit les enfants!

