



# Menus de Septembre 2024



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves Pâtes Bolognaise Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poisson Meunière Ratatouille Tartare Eclair au chocolat	Poireau vinaigrette Boulettes façon kefta Purée de pommes de terre Camembert Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Escalope de dinde à la crème Petits pois Comté Fruit de saison	Salade Vigneronne <i>(salade frisée, lardons, raisins, croûtons)</i> Tajine d'agneau Légumes tajine Brie Cône glacé
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Haricots verts vinaigrette Jambon Mogettes Cantal Fruit de saison	Concombre Crumble de légumes Crème dessert vanille Mi-cuit au chocolat	Salade Niçoise <i>(riz, thon, olives, tomates)</i> Sauté de veau Pois Maraîchers Entremets Fruit de saison	Pâté de campagne Paupiette de dinde Salsifis Brie Fruit de saison	Tomates Steak haché Frites Mimolette Compote de fraise
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Macédoine au thon Blanquette de volaille Boulgour Camembert Fruit de saison	Melon Porc confit sauce diable Cœurs de céleri Comté Polenta au lait	Nems Boulettes de bœuf Courgettes à la tomate Fromage de chèvre Smoothie de fruits	Terrine de légumes Nuggets au fromage Pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Salade Coleslaw Cuisse de poulet Coquillettes Gouda Pêches au sirop
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Tomates Dahl de lentilles corail Emmental Coupe pâtissière <i>(crème pâtissière aux abricots)</i>	Salade de pommes de terre au maquereau Couscous de volaille Légumes couscous <i>(courgettes, carottes, navets)</i> Yaourt Fruit de saison	Cervelas vinaigrette Filet de poisson Pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Saucisses Légumes Basquaise Camembert Semoule au lait	Champignons à la Grecque Carry de thon Riz Edam Crumble de pommes



Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan





