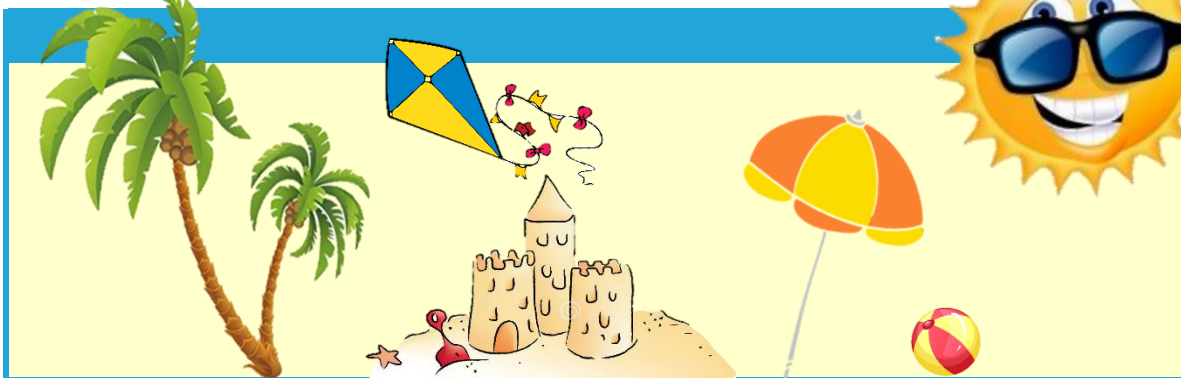


Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Torsades
- Sauce bolognaise
- Glace

vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- Cake au camembert
- Salade verte
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Omelette
- Potatoes crème ciboulette
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi

- Rôti de veau à la dijonnaise
- Purée de brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Millefeuille confiture

vendredi

- Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais sauce chorizo
- Carottes glacées
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, edam, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cervelas, emmental, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VAIR sur LOIRE

Menus du 12 au 16 septembre 2022

VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vair sur Loire



lundi

- Concombres alpins*
- Pizza au thon mozzarella et tomates
- Salade verte
- Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

mardi

- Salade de radis râpé
- Bœuf massalé
- Torsades
- Flan nappé au caramel

mercredi

- Carottes râpées vinaigrette
- Dos de colin sauce poivron
- Pommes vapeur
- Fromage blanc

jeudi

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Compote de pommes

* Blé, tome noire, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

vendredi

- Feuilleté au fromage
- Courgettes et tomates rôties*
- Semoule aux pois chiches
- Fruit de saison

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi

- Salade papillon*
- Émincé de dinde sauce suprême
- Carottes persillées
- Glace

* Farfalles, mimolette, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

mardi

- Tomates aux dés de féta et échalote
- Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges)
- Riz
- Fruit de saison

mercredi

- Râgout de porc à l'ananas
- Courgettes sautées et macaronis
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi

- Melon
- Boulettes de bœuf basquaise
- Pommes de terre Sarladaise*
- Gâteau Basque



* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

vendredi

- Taboulé à l'orientale
- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Duo de haricots
- Yaourt fermier sucré

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VAIR SUR LOIRE

VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vair sur Loire



Menus du 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin Dauphinois au jambon Cantal Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Ratatouille et blé tendre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavé végétal estival Salade vinaigrette balsamique Vache picon Gâteau d'anniversaire 

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au gouda et maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farçie Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Carbonara de poisson frais Montboissier Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 10 au 14 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Encornets à l'armoricaine ● Boulgour ● Chantailou ail et fines herbes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Longe de porc rôtie ● Petits pois cuisinés ● Clafoutis aux bigarreaux 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Entremets à la pistache 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Sauté de bœuf aux pousses de bambou ● Pommes noisettes ● Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Houmous ● Gratin de macaronis ● aux légumes* ● Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore ● Jambon grillé sauce champignons ● Haricots verts persillés ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Haricots blancs à la tomate ● Carré président ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Steak haché ● Gratin de choux fleurs béchamel ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de lentilles ● Salade verte ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois en salade* ● Blanquette de poisson frais ● Carottes et riz ● Gâteau d'anniversaire

* Tortis multicolores, dés de tome grise, de tomates et d'olives, vinaigrette.

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.