

Menus du 01 septembre au 21 octobre 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE Cugand

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Menu des maternelles

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



**C'est la rentrée !**

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			<b>Carottes râpées bio au citron</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>
			Radis râpés vinaigrette	Macédoine vinaigrette
			Cordon bleu sauce napolitaine	Marée du jour MSC sauce ciboulette
			Petits pois	Épinards bio à la crème
			Emmental	Mimolette
			Glace	<b>Fruit de saison bio</b>
				Fruit de saison

**Repas végétarien**

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
<b>Rosette &amp; condiments</b>	Salade verte bio au maïs	Salade marco polo	<b>Haricots verts à l'échalote</b>	Courgettes râpées & tomates bio vinaigrette
Pâté de campagne	<b>Salade de tomates</b>		Champignons de paris mayonnaise	<b>Concombre à la crème</b>
Émincé de volaille label rouge citron romarin miel	Steak haché sauce barbecue	Omelette à la ciboulette	Dahl de lentilles bio	Poisson du jour MSC sauce citron
Courgettes bio	Pommes de terre rôties au thym	Piperade	Riz de camargue IGP créole	Brocolis & pommes de terre gratinés
Gouda	Petit suisse nature	Pointe de brie	Petit moulé	Assortiment de fromages
Yaourt local vanille	<b>Salade de fruits frais pastèque &amp; melon</b>	Compote du chef	<b>Flan au chocolat du chef</b>	<b>Fruit de saison bio</b>
<b>Yaourt local fraise</b>	Fruit de saison		Flan vanille	Fruit de saison

**Repas végétarien**

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<b>Melon</b>	<b>Pêche au thon</b>	Pastèque	<b>Tomate bio vinaigrette</b>	<b>Pizza</b>
Carottes râpées	Rillettes de poisson		Concombre & ciboulette	Friand au fromage
Tarte provençale & parmesan AOP	Rôti de veau local VBF aux épices douces	Chipolatas	Émincé de boeuf local aux oignons	Crêpe du jour MSC sauce hollandaise
Salade verte	Haricots verts bio	Frites	Gratin choux fleurs & pommes de terre	Riz de camargue igp pilaf
Saint Paulin	Bûche de chèvre	Tomme noire	Yaourt nature	Assortiment de fromages
<b>Semoule au lait au caramel</b>	Éclair au chocolat	Salade de fruits au sirop	<b>Tarte feuilletée aux pommes HVE</b>	<b>Fruit de saison HVE</b>
Riz au lait	<b>Eclair vanille</b>		Gâteau basque	Fruit de saison

**Repas Végétarien**

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<b>Macédoine de légumes mayonnaise</b>	Pastèque	Taboulé à la menthe	<b>Pâté de foie</b>	Dips de concombre & sauce cocktail
Betteraves bio sauce blanche	<b>Radis beurre</b>		Rillettes de porc	<b>Dips de carottes sauce cocktail</b>
Palette de porc à la diable	Bolognaise de légumes	Wings de poulet sauce ketchup	Mijoté de boeuf local façon goulash	Marée du jour MSC sauce estragon
Lentilles & carottes	Penne bio	Poêlée de légumes de saison	Riz de camargue IGP	Épinards bio béchamel
Edam	Vache qui rit	Fromage blanc	Emmental	Assortiment de fromages
<b>Fruit de saison HVE</b>	<b>Mousse au chocolat blanc</b>	Sur lit de fruit	Cake marbré du chef	<b>Pomme au four &amp; spéculoos</b>
Fruit de saison	Mousse chocolat noir			Pomme au four confiture

**Repas végétarien**

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<b>Champignons à la grecque</b>	Taboulé	Duo melon & pastèque	<b>Menu Basque</b>	<b>Wrap de légumes au fromage blanc</b>
Champignons à la crème	<b>Salade de riz aux légumes</b>		<i>Azieltte de tapas</i>	Toast au chèvre
Sauté de dinde label rouge aux pommes	Tortillas	Poisson meunière	<i>Arroz de porc</i>	Gratin de poisson
Mogettes label rouge	Aubergines & pommes de terre	Boullgour bio	<i>Pommes de terre grenailles</i>	Riz IGP de camargue pilaf
Camembert	Yaourt nature	Tomme blanche	<i>Tomme de fromage</i>	Assortiment de fromages
<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Roulé à la framboise du chef</b>	Poire belle Hélène	<i>Crème catalane</i>	<b>Salade de fruits de saison</b>
Fruit de saison	Roulé chocolat			Fruit de saison

**Repas végétarien**

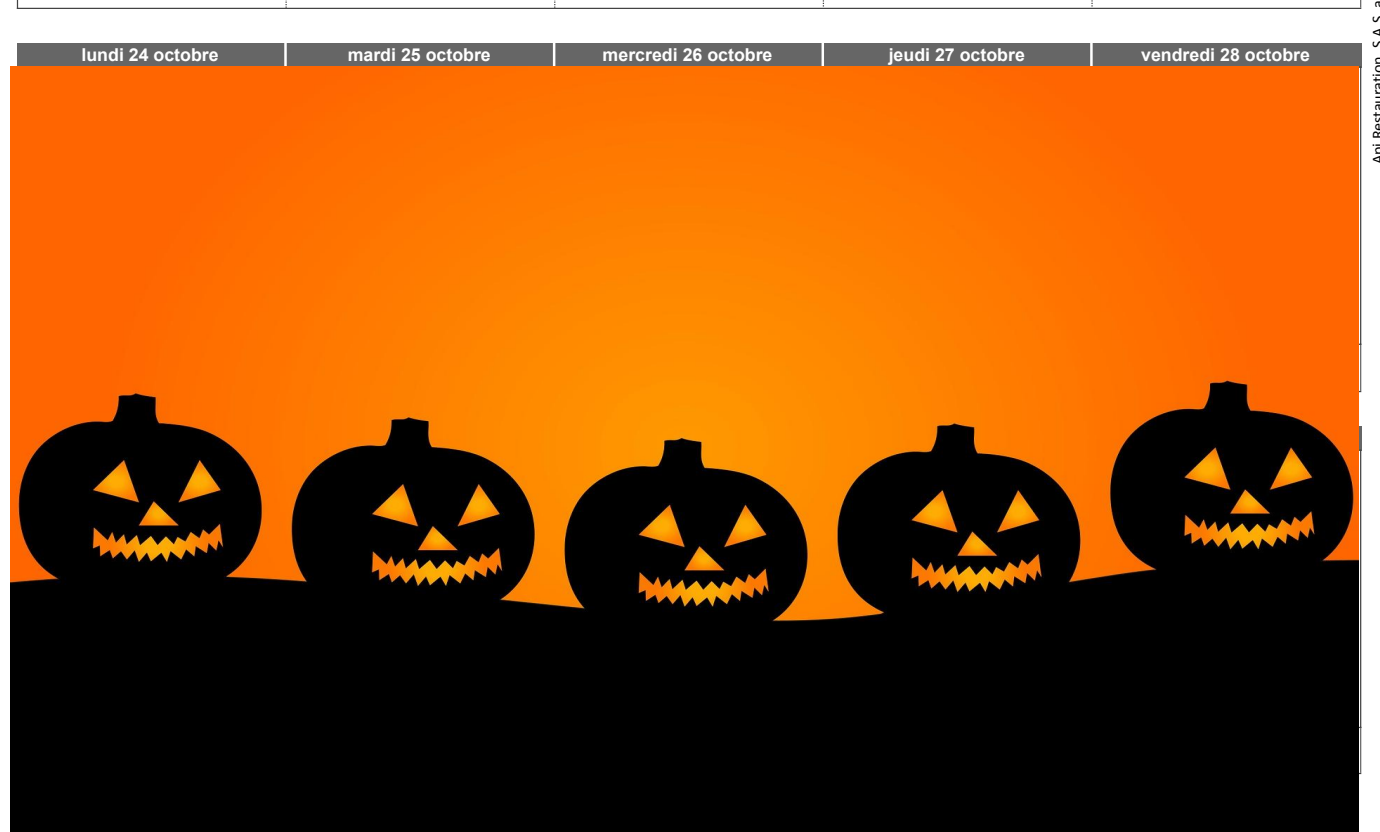
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>Tomate vinaigrette à l'huile d'olive</b>	Salade de pommes de terre à l'ancienne	Caviar de carottes	<b>Salade verte bio fromagère</b>	<b>Feuilleté hot-dog</b>
Carottes râpées au persil	<b>Piémontaise</b>		Céleri rémoulade	Friand fromage
Pasta party sauce aux 3 fromages	Sauté de poulet au curry	Rôti de porc local dans l'échine	Boulettes de boeuf à la napolitaine	Marée du jour MSC sauce tartare
Spaghetti bio	Purée de panais bio & pommes de terre	Mogettes vendéennes	Haricots verts bio à l'ail	Coeur de blé bio aux petits légumes
Bûche mélangée	Tomme grise	Pointe de brie	Cantal	Assortiment de fromages
<b>Fruit de saison HVE</b>	<b>Ananas global Gap rôti</b>	Smoothie banane	Crème dessert du chef aux fruits	<b>Compote de pomme bio du chef</b>
Fruit de saison	Pêche façon melba		<b>Crème dessert du chef au chocolat</b>	Compote multi fruits

**Fait maison, fait région**

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>Velouté de potiron bio</b>	<i>Salade orléanaise au maïs et feta AOP</i>	Oeuf mimosa	Salade de champignons	<i>Crèmeux de mogettes &amp; toast</i>
Velouté de tomates	Salade tomate/mozza		<b>Carottes et radis noir râpés</b>	
Jambon poêlée	<i>Quiche paillason</i>	<i>Filet de dinde au lait de coco &amp; citron vert</i>	Steak haché	Poisson du jour MSC sauce mouclade
Tortis	Poêlée de champignons et carottes bio	Crumble de courgettes	Frites	Endives braisées à l'effilochée de carottes
Saint Paulin	Mimolette	Yaourt local	Fromage blanc	Assortiment de fromages
<i>Petit beurre nantais pommes laran-tatin</i>	<b>Île flottante caramel</b>	Pomme au four	<i>Brioche façon pain perdu</i>	Raisin blanc
Poire sauce chocolat	Crème pâtissière		Tarte aux fruits	

**Repas végétarien**

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Rosette de Lyon	<b>Céleri moutarde à l'ancienne</b>	Tomate vinaigrette	<b>Potage de poireaux</b>	Taboulé à la semoule bio
<b>Saucisson à l'ail</b>	Coleslaw		Potage de légumes	<b>Boullgour salade</b>
Aiguillettes de poulet au thym sauce crème	Boeuf local bourguignon	Beignet de calamar sauce tartare	Lasagne de légumes	Poisson meunière MSC sauce citron
Carottes bio poêlées	Pommes vapeur	Ratouille	Salade	Duo de choux bio en gratin
Emmental	Gouda	Tartare	Edam	Assortiment de fromages
<b>Fruit de saison bio</b>	Yaourt régional aromatisé	Riz au lait	<b>Flan au chocolat du chef</b>	<b>Fruit de saison bio</b>
Fruit de saison			Flan caramel	Fruit de saison



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.