MAIRIE DE CERONS

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 au 27 SEPTEMBRE 2024

	Du 2 au 6 septembre	qualité	Du 9 au 13 septembre	qualité	Du 16 au 20 septembre	qualité	Du 23 au 27 septembre	qualité
LUNDI	*Apéritif de la rentrée* Pastèque Pâtes Sauce carbonara Glace		**Repas végétarien** Betteraves vinaigrette Clafoutis courgettes-féta Salade verte Fromage blanc au coulis		Emincé de dinde au curry Purée patates douces-carottes Brie Compote		Rôti de veau Légumes du marché Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Poulet rôti Petit-pois au lait de coco Camembert Moelleux aux pêches		Veau Marengo Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Batavia aux pommes Dahl de lentilles corail Boulgour Liégeois		Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Taboulé aux raisins Calamar à la Romaine Courgettes sautées Fruit frais de saison *Brioche + confiture*		Porc rôti au miel Riz basmati Plateau de fromages Poires sauce chocolat *Cake marbré + lait*		Tarte Andalouse Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison *Pain + pâte à tartiner*		Tartine chèvre-miel Saucisse braisée Jeunes carottes Glace à la vanille *Fruit frais + madeleine*	
JEUDI	Concombres ciboulette Rôti de bœuf Frites Yaourt à la vanille		Pastèque Lasagnes Bolognaise Salade mêlée Fruit frais de saison		Bœuf Goulasch Haricots-plats Mimolette Crêpe au sucre		*Menu des enfants*	
VENDREDI	**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes Semoule Flan caramel		Poisson du jour au citron Piperade Yaourt nature sucré Pâtisserie du chef		Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Carottes râpées Quiche ricotta-courgettes Salade verte Fromage blanc aux framboises	

Toutes nos viandes sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits: **Bleu Blanc Cœur** **BIO** **FAIT MAISON** **LABEL ROUGE** **FRAIS** **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** **IGP** **AOP** **MSC**