



MAIRIE DE CERONS RESTAURANT SCOLAIRE



Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité		Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité		
LUNDI	Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Fromage blanc de Nadège		L'EUROPE	L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron		Centre de Loisirs Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Filet de poisson pané au citron Riz créole Assortiment de fromages Salade de fruits frais			
MARDI	Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fruit frais de saison			La Belgique Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais		Pain + pâte à tartiner		Tartine au cheddar Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef		Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'aïl Crème dessert au praliné	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Pâtisserie du chef		Velouté de courges Paupiette de veau Haricots-verts persillés Yaourt au lait entier			L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Chausson aux pommes		Céréales + lait		Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Liégeois		Repas végétarien Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Crumble pommes-poires	
JEUDI	Dos de colin à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison			L'Espagne Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison		Compote + madeleine		Repas végétarien Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison	
VENREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Yaourt à la fraise		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Entremets chocolat			Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Flan Pâtissier		Flan vanille + Barre Bretonne		Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Fromage blanc vanillé		1er NOVEMBRE TOUSSAINT	
	Yaourt + brioche		Fruit frais + barre Bretonne			Pain + chocolat		Pain + "miel o noisettes"		Brioche + lait			

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FERME D'ILLATS



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

