

Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux

Menus du 30 août au 22 octobre 2021



lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
		Courgettes râpées à la feta	Melon
		Lasagne à la bolognaise (VBF) BIO	Poisson pané et citron
		Salade verte BIO	Haricots verts
		Petits suisses	Emmental
		Abricots au sirop	Beignets aux fruits

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Betteraves rouges BIO aux pommes	Chou BIO râpé rémoulade	Salade de haricots verts	Saucisson à l'ail et cornichons
Rosbeef (VBF)	Rôti de dinde sauce forestière	Lasagne végétarienne	Brandade de poisson
Pommes vapeur	Purée de carotte	Salade verte	Salade verte BIO
Carré frais	Mimolette	Petits suisses	Samos
Panna cotta au coulis de caramel	Riz au lait aux raisins	Ananas frais à la menthe	Fruit de saison LOCAL

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Tomates au basilic	Concombres vinaigrette	Macédoine aux œufs durs	Saucisson sec et cornichons
Couscous aux boulettes d'agneau	Pilons de poulet rôti	Pané de blé emmental épinard	Brandade de poisson
Semoule BIO	Pâtes BIO	Poêlée de courgettes	Salade verte BIO
Vache qui rit	Tomme	Petits suisses	Carré frais
Mousse au chocolat	Glace	Fruit de saison LOCAL	Fruit de saison

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Friand au fromage	Salade de riz BIO	Carottes râpées LOCALES vinaigrette	Quiche au fromage
Courgette farcie	Palet végétarien montagnard	Hachis parmentier (VBF) BIO	Poisson MSC sauce aux crevettes
Semoule BIO	Haricots beurre	Salade verte BIO	Epinards en gratin
Emmental	Saint Paulin	Chanteneige	Edam
Crème aux œufs	Mousse au chocolat	Pomme cuite BIO à la cannelle	Salade de fruits frais

Asie

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Taboulé	Betteraves rouges BIO au maïs	Duo melon pastèque	Toast au chèvre
Sauté de bœuf (VBF) BIO aux olives	Steak haché de veau grillé	Quiche courgette tomate mozzarella	Poisson pané et citron
Gratin de chou-fleur BIO	Haricots verts	Salade verte	Ratatouille
Gouda	Mimolette	Kiri	Cantal
Île flottante	Riz au lait caramélisé	Compote BIO	Salade de fruits frais

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Salade verte aux agrumes	Taboulé	Nems sauce asiatique	Salami et cornichons
Escalope de volaille BBC à la crème	Clafoutis potiron feta	Emincé de porc LOCAL au caramel	Nuggets de poisson et citron
Riz BIO pilaf	Salade verte	Nouilles chinoises aux légumes	Riz BIO
Coulommiers	Fromage blanc BIO LOCAL	Emmental	Mimolette
Crème dessert à la vanille	Tarte aux pommes LOCALES	Salade de fruits aux litchis	Fruit de saison

Rencontres du goût "Cocoon & cooking : bon pour moi, bon pour ma planète"

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Céleri BIO râpé rémoulade	Melon	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons
Pâtes à la bolognaise (VBF) BIO	Nuggets de blé	Sauté de porc BIO basquaise	Filet de lieu MSC pané aux graines
Fromage ail et fines herbes	Poêlée de carottes LOCALES	Riz BIO	Pâtes BIO
Liégeois à la vanille	Emmental	Bûchette de chèvre	Yaourt BIO LOCAL
	Brownie au chocolat et crème anglaise	Poire au Carambar et ganache chocolat blanc	Rouleau de printemps aux fruits

Rencontres du goût "Cocoon & cooking : bon pour moi, bon pour ma planète"

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
Radis roses au beurre	Salade de blé	Tomates en salade	Concombres en salade
Poulet aux noix, miel, moutarde	Jambon grillé	Mac & cheese raclette (macaronis, béchamel, raclette)	Poisson MSC sauce hollandaise
Semoule BIO	Ratatouille	Salade verte	Epinards
Edam	Camembert	Vache picon	Gouda
Glace et biscuit	Banane BIO	Crumble aux pommes sans beurre	Tarte croustillante aux fruits de saison

Végétarien
 Bio
 Local
 Viande française
 Produit labellisé
 Repas à thème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

