



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



SEPTEMBRE 2020



du 1^{er} au 4

<u>Mardi 1^{er} septembre</u>	<u>Jeudi 3 septembre</u>	<u>Vendredi 4 septembre</u>
Melon Viande de dinde marinée Purée de pommes de terre Vache qui rit Compote pommes	Salade de blé Poisson beurre citronné Gratin de brocolis Comté  Raisin	<i>Radis - beurre</i> <i>Lasagnes légumes locales</i> <i>Camembert</i> <i>Abricots au sirop</i>

du 7 au 11

<u>Lundi 7 septembre</u>	<u>Mardi 8 septembre</u>	<u>Jeudi 10 septembre</u>	<u>Vendredi 11 septembre</u>
Taboulé Filet de dinde Epinards à la crème Fromage blanc Glace	<i>Tomate - mozzarella</i> <i>Lentilles BIO - maïs</i> <i>Saint Nectaire</i>  <i>Banane</i>	Betteraves rouges / maïs Bœuf en daube  Choux fleurs Yaourt sucré (Neuvy/Loire) Gâteau de semoule	Saucisson sec-cornichons Poisson sauce hollandaise Riz pilaf Yaourt nature Pomme locale (<i>La charité</i>)

du 14 au 18

<u>Lundi 14 septembre</u>	<u>Mardi 15 septembre</u>	<u>Jeudi 17 septembre</u>	<u>Vendredi 18 septembre</u>
<i>Carottes râpées</i> <i>Tomates farcies végétales</i> <i>Semoule coucous complet BIO</i> <i>Coulommiers</i> <i>Compote de pommes</i>	Crêpe au fromage Poisson sauce citron Haricots beurre Yaourt BIO vanille (Franchesse) Raisin	 <i>« la mélodie des mets locaux »</i>	Salade grecque à la fête Chipolatas - merguez Flageolets Petit suisse Ananas au sirop

du 21 au 25

<u>Lundi 21 septembre</u>	<u>Mardi 22 septembre</u>	<u>Jeudi 24 septembre</u>	<u>Vendredi 25 septembre</u>
Tomates – pois chiches Filet de poisson meunière Purée de courgettes Chavroux Compote p-fraises	<i>Pommes de terre en salade</i> <i>Omelette emmental</i> <i>Ratatouille en confit</i> <i>Brie</i> <i>Tarte aux pommes</i>	Concombres Rosbif local  Pâtes papillon Emmental Crème vanille	Haricots verts - thon Sauté de porc au curry  Riz pilaf Camembert Poire BIO (<i>St Pierre le Moutier</i>)

La loi n° 2018-938, « loi Egalim », prévoit que les services de restauration scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu alternatif. Ce menu peut être composé de protéines animales (œuf, lait) ou végétales