



Restauration Scolaire Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



SEPTEMBRE / OCTOBRE 2021

Lundi 27 septembre

Mais en salade / œuf
Haut de cuisse de poulet rôti
Haricots verts
Camembert
Crêpe sucrée BIO



Mardi 28 septembre

Concombres
Bœuf bourguignon
Pommes de terre vapeur
Morbier - Tomme blanche (*maternelles*)
Compote p-passion



Jeudi 30 septembre

Carottes râpées
Riz de Camargue
Lentilles BIO
Saint-Nectaire
Pomme locale (*La Charité*)



Vendredi 1er octobre
Journée mondiale cacao et chocolat

Mousse de canard / pain au cacao
Emincé de poulet sauce cacao
Galettes de légumes
Yaourt aux fruits
Pudding au chocolat
« maison »



Lundi 4 octobre

Tomates
Filet de dinde aux poivrons
Pommes de terre rissolées
Camembert
Kiwi



Mardi 5 octobre

Macédoine de légumes
Filet de poisson sauce hollandaise
Brocolis
Tartare aux noix
Banane

Jeudi 7 octobre

Salade de pommes de terre à la niçoise
Rosbif local
Haricots verts
Fromage blanc BIO (Neuftables)
Flan pâtissier



Vendredi 8 octobre

Pizza tomate champignons « Maison »
Omelette à l'emmental
Salade verte
Crottin chèvre (*Donzy*) - Chambrille (*maternelles*)
Raisin Muscat





Épices et aromates



Lundi 11 octobre

Légumes et champignons à la grecque
(coriandre)

Filet de poulet au curry / riz

Tartare ail et fines herbes
Crème au pain d'épices

Mardi 12 octobre

Tartare de saumon à Laneth

Boulette de bœuf
Gratin pommes de terre la noix de muscade

Gouda au cumin
Pomme à la cannelle

Jeudi 14 octobre

Brouillade d'œuf à la ciboulette

Filet poisson beurre citronné aux câpres
Haricots verts

Fromage blanc aux fines herbes
Riz au lait à la vanille

Vendredi 15 octobre

Taboulé à la menthe fraîche

Sauté de dinde au paprika
Carottes

Mimolette affinée
Panna cotta Maison au Safran

Lundi 18 octobre

Carottes râpées - thon

Sauté de porc **BIO** aux olives
Spaghettis

Brie
Crème dessert chocolat **BIO**

Mardi 19 octobre

Haricots rouges vinaigrette

Riz **IGP de Camargue** 
Confit de ratatouille

Yaourt **BIO vanille** (Franchesse)
Poire

Jeudi 21 octobre

Chou rouge vinaigrette

Filet de poisson citronné
Semoule de coucous complet BIO

Tomme blanche
Compote passion

Vendredi 22 octobre

Salade de perles

Steak haché au jus
Choux fleurs à la crème

Yaourt nature sucré (Perot)
Banane

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

**BONNES
VACANCES**