























































































menu Septembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT JULIEN-DES-LANDES

	Du 01 au 02 septembre	Du 05 au 09 septembre	Du 12 au 16 septembre	Du 19 au 23 septembre	Du 26 au 30 septembre
Lundi		 Tomates mozzarella  Sauté de dinde mariné Pâtes au beurre  Yaourt fermier aux fruits	 Salade de chou chinois oeuf dur  Poisson du jour  Pommes de terre grenailles  Entremet caramel	 Carottes râpées  Saucisse de boeuf  Lentilles vertes  Fromage blanc aux fruits	 Quiche lorraine  Paupiette de volaille  Haricots verts persillés  Yaourt à boire aux fruits
Mardi		 Salade piémontaise végé  Omelette nature Salade verte  Fromage  Fruit de saison 	 Tartine de maquereau  Sauté de veau à l'estragon  Chou fleur poêlé  Fromage  Fruit de saison	 Pizza royale  Cuisse de poulet marinée  Purée de courgette  Fruit de saison	 Salade coleslaw  Steak haché grillée Frites  Fromage  Compote de pomme
Mercredi*		 Melon  Bœuf stroganoff Poêlée de légumes Fromage Pain perdu	 Macédoine de légumes  Saucisse de Toulouse  Lingot de Vendée  Crème brûlée	 Salade composée végé  Pennés au fromage  Crème aux œufs  Fruit de saison 	 Tomates mimosas  Poisson du jour  Carottes à la crème  Fromage  Fruit de saison
Jeudi	 Menu surprise de Rentrée	 Betteraves vinaigrette et mimolette  Poisson du jour  Riz pilaf  Fruit de saison	 Salade paysanne végé  Pané au fromage  Ratatouille  Fruit de saison 	 Radis beurre  Poisson du jour  Poêlé de légumes  Semoule au lait	 Salade à l'emmental  Lomo de porc au paprika Brocolis  Liégeois vanille
Vendredi	 Salade bretonne  Poisson du jour Semoule  Fromage  Éclair au chocolat	 Salade orientale Émincé de porc au curry Haricots beurre persillé Glace  Quartier de fruit	 Céleri rémoulade  Blanquette de poulet  Pommes noisettes  Mousse au chocolat  Petit gâteau	 Concombre à la crème  Escalope de veau milanaise  Gratin dauphinois  Fromage  Kiwi	 Tartine chaude grillée  Oeufs durs florentine Fromage  Fruit de saison 



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.