



BIEN MANGER en
restauration collective



c'est possible !

MENUS '4 SAISONS'

jeudi 2 septembre 2021 au

vendredi 29 octobre 2021

Menus Saint Gilles - 4 compos

	Semaine du 30 août au 03 septembre	Semaine du 06 septembre au 10 septembre	Semaine du 13 septembre au 17 septembre	Semaine du 20 septembre au 24 septembre	
Lundi		Salade de pois chiches à la vinaigrette crémeuse au persil Menu Végétarien Omelette Crumble de courgettes	Méli mélo de melon BIO et pastèque BIO Sauté de dinde au romarin Aubergines à la tomate et pépinettes	Macédoine mayonnaise Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule	<ul style="list-style-type: none"> Produit près de chez vous Produit issu de l'agriculture BIOlogique Plat élaboré sur la cuisine centrale Viande Française Produit Label Rouge Race à viande Pêche durable MSC Produit Certifié Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Plateaux de fromages
Mardi		Fruit BIO Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce pizzataio Coquillettes BIO Yaourt au citron	Madeleine Oeuf dur mayonnaise Chili sin carne au soja BIO Riz camarguais aux haricots rouges	Fruit BIO Salade de pommes de terre mimosa Poulet façon grand-mère Haricots verts persillés	
Mercredi		Pastèque BIO Sauté de bœuf au cumin Boulghour BIO Le fondant de Lozère	Fougasse à la fleur d'oranger Salade de tomates Gardianne de taureau Blé BIO aux oignons Compote de fruits BIO	Fruit Carottes râpées en salade Filet de poisson sauce citron Beignets de choux fleurs Crème au caramel beurre salé	
Jeudi	Flan de légumes et sa sauce provençale Sauté de veau à la crème Riz 3 couleurs Fruit Melon	Concombre vinaigrette à l'aneth Poulet Rôti Ratatouille Cake au citron	Filet de poisson huile d'olive et basilic Ratatouille Fruit	Céleri rémoulade Gratin de torsades de pois jaunes BIO aux légumes Menu Végétarien Tomme du Trièves Taboulé BIO à la menthe Poisson pané et citron Purée de courges Vache Picon	
Vendredi	Rouille graulenne aux pommes de terre BIO Compote de pommes BIO	Betteraves BIO et dés de féta Tielle Salade verte, cœurs de palmier, tomates, maïs, olives Petit Moulé	Menu Féria Fruit		
	Semaine du 27 septembre au 01 octobre	Semaine du 04 octobre au 08 octobre	Semaine du 11 octobre au 15 octobre LA SEMAINE DU GOUT	Semaine du 18 octobre au 22 octobre	Semaine du 25 octobre au 29 octobre ALSH
Lundi	Salade de boulghour BIO sauce crémeuse Quenelles nature BIO sauce blanche Crumble de courgettes Fruit Melon	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre Compote de pommes	Rillettes de thon et croûtons Poulet épinards et noix de coco Poêlée de carottes et navets BIO Yaourt à la mandarine	Salade verte BIO Parmentier de légumes Plateau de fromages	Céleri rémoulade Poulet rôti aux herbes de Provence Gratin de courgettes Crêpe fourrée au chocolat
Mardi	Hachis Parmentier P'tit Cottentin	Salade de riz au thon Poulet rôti aux épices Petits pois au jus Yaourt sucré	Salade de tomates, oignons, concombres, olives noires vinaigrette à l'aneth Bœuf stroganoff Coquillettes BIO Lou Mirabel	Salade de pommes de terre BIO tomates et oignons Sauté de porc* / Sauté de volaille forestier Haricots verts persillés Yaourt BIO à la vanille	Velouté de légumes Oeufs brouillés Menu Végétarien Lentilles BIO au curry Fromage blanc à sucre
Mercredi	Chiffonade de rosette* / Roulade de volaille et cornichons Sauté de volaille chasseur Coquillettes BIO Fruit	Betteraves et dés de féta Gratin de boulghour et quinoa aux légumes Menu Végétarien Fromage blanc à sucre	Pizza à la mozzarella et basilic Fricassée de colin et de saumon à l'aneth Poêlée bretonne de chou fleur et brocolis Fruit	Concombre à la crème Bœuf mode Macaroni Compote de pommes BIO	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Boulettes de bœuf sauce orientale Poêlée de légumes d'automne Crumble aux pommes BIO
Jeudi	Salade verte BIO vinaigrette à la moutarde de dijon Sauté de bœuf façon bourguignon Menu Bourgeoise Carottes BIO et Pommes de terre BIO Pain d'épices	Concombre en salade Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Gratin de courges Cake à l'ananas et noix de coco	Potage de légumes et croûtons Risotto aux légumes secs et ses légumes Menu Végétarien Coulommiers	Salade de tomates Sauté de dinde au curry Purée de courges BIO Gâteau Quesada	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Sauté de veau marenco Semoule BIO Le Gourmand de Lozère
Vendredi	Tomates en salade vinaigrette au basilic Filet de poisson sauce armoricaine Riz Camembert	Salade de lentilles BIO aux échalotes Filet de poisson meunière et citron Aubergines à la tomate et pépinettes Fruit BIO	Céleri sauce Cocktail Filet de lieu et aioli Légumes en aioli Petit Suisse aromatisé	Flan de légumes et sa sauce provençale Filet de lieu sauce Normande Riz Fruit BIO	Tarte à la citrouille ensorcelée Menu Halloween Bolognaise sanglante au thon Pâtes d'araignées BIO Boulet orange d'halloween

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications