

**Année scolaire 2021 / 2022 – Exideuil sur Vienne**  
**BONNE RENTREE**

		<b>JEUDI 02 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 03 SEPTEMBRE</b>
		Tomates/dés de fêta Escalope de dinde à la crème Semoule Nectarine	Pâté/cornichon Nuggets de poisson Pois cassés/croûtons/lardons Yaourt aux fruits mixés
<b>LUNDI 06 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 07 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 09 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 10 SEPTEMBRE</b>
Melon/pastèque Rôti de porc Haricots verts Riz au lait	Radis/beurre Lasagnes Laitue Prunes	Concombre à la crème Cuisse de poulet Ratatouille Fromage blanc/coulis de fruits rouges	Carottes rappées*/maïs Filet de cabillaud sauce citronnée Riz Rondelé Raisins
<b>LUNDI 13 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 14 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 16 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 17 SEPTEMBRE</b>
Céleri rémoulade Saucisses Lentilles Crème vanille	Asperges/lardons Steack haché Purée Flanby caramel	Tomates/dés de mimolette Rôti de dindonneau Petits pois/carottes Saint paulin Compote	Cervelas/olives Coquilles de poisson Chou-fleur persillé Babybel Prune
<b>LUNDI 20 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 21 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 23 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 24 SEPTEMBRE</b>
Chou blanc/dés de poulet Endive au jambon Saint moret Banane	Salade mexicaine Spaghettis à la bolognaise Laitue Crème chocolat	Laitue/thon/mayonnaise Œuf sauce aurore Riz Yaourt nature sucré	Macédoine/surimi Filet de julienne sauce hollandaise Gratin de courgettes Grillé à l'abricot

\*les origines exactes de la viande et du poisson seront communiquées le jour même.

\*les fruits de saison annoncés peuvent changer selon l'arrivage et la disponibilité des fruits.

\*Les fromages sont susceptibles de varier selon les stocks restants et la disponibilité du fournisseur.

\*Les menus peuvent être modifiés suivant l'arrivage journalier.

## *Année scolaire 2021 / 2022 – Exideuil sur Vienne*

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
Chou rouge/dés d'emmental Rôti de bœuf Haricots verts Fromage blanc/coulis de caramel	Maquereau/cantafrais Tartiflette Laitue Compote	Brocolis vinaigrette Boulettes végétariennes à la tomate Coquille Raisins	Taboulé aux légumes Pépité de colin Petit pois/carottes Chocolat liégeois
LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	JEUDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
Carottes rappées/maïs Tomates farcies Tortis au beurre Yaourt aux fruits mixés	Laitue/pamplemousse Potatoes burger Haricots verts P'tit Louis Crème caramel	Sardine/beurre Œuf sauce aurore Riz Emmental Compote	Blanc de poireau/dés de mimolette Filet de cabillaud sauce citronnée Ebly Danette chocolat
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Concombre/mayonnaise Rôti de porc Carottes vichy Semoule au lait/demi abricot	Betteraves rouges/dés d'emmental Steack haché Purée Prune	Endive/pomme Brandade de morue Vache qui rit Crème au chocolat	Velouté de légumes Lasagnes Laitue Eclair au chocolat
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Salade strasbourgeoise Sauté de porc Salsifis Crème aux œufs	Chou-fleur vinaigrette Spaghettis à la carbonara Poire	Carottes râpées/cœur de palmier Escalope de dinde à la crème Semoule Compote	Endive/macédoine de légumes Filet de cabillaud sauce hollandaise Carottes vichy Saint Moret Liégeois aux fruits

\*les origines exactes de la viande et du poisson seront communiquées le jour même.

\*les fruits de saison annoncés peuvent changer selon l'arrivée et la disponibilité des fruits.

\*Les fromages sont susceptibles de varier selon les stocks restants et la disponibilité du fournisseur.

\*Les menus peuvent être modifiés suivant l'arrivage journalier.

# BONNES VACANCES