Année scolaire 2023 / 2024 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

Lundi 04 Septembre	Mardi 05 Septembre	Jeudi 07 Septembre	Vendredi 08 Septembre
Pastèque Cheese burger Frites maison Brie Fruit de saison	Mousse de thon mayonnaise Côte de porc grillée Epinards à la crème Mimolette Glace	Duo tomates maïs Emincé de veau Duo courgettes/ pommes de terre Semoule au lait	Concombres / surimi Dos de colin Semoule bio au beurre Yaourt nature sucré
Lundi 11 Septembre	**Mardi 12 Septembre**	**Jeudi 14 Septembre**	**Vendredi 1 5 Septembre**
Crêpe au jambon fromage Boulette d'agneau colombo Carottes ail et persil Fromage blanc	Melon Emincé de bœuf mariné maître d'hôtel Fusilli beurre bio Camembert Pomme	Œuf macédoine Moules marinières bio Frites maison Tartare Ananas frais	Tomate farcie au thon mayonnaise Omelette fromage Duo de riz piperade maison Flan chocolat
Lundi 18 Septembre	**Mardi 19 Septembre**	**Jeudi 21 Septembre**	**Vendredi 22 Septembre**
Concombres crème Brochette de dinde grillée Pommes de terre sautées Yaourt à boire fraise bio	Salade de blé Bouchée champignon végétarienne Haricots verts Tome grise Fruit de saison	Salade cœurs de palmier/ tomates œuf Emincé de veau Julienne de légumes Emmental Beignet au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Pavé de hoki sauce herbes Riz créole bio Gouda Fruit de saison
Lundi 25 Septembre	**Mardi 26 Septembre**	**Jeudi 28 Septembre**	**Vendredi 29 Septembre**
Melon Jambon grillé sauce champignons Penne beurre bio Petit moulé Fruit de saison	Salade de pommes de terre Bœuf façon indienne Carottes étuvées Fromage blanc au miel	Feuilleté au fromage Omelette ciboulette Pommes de terre sautées Crème dessert vanille	Tomates basilic Dos de colin Ratatouille maison Cantal AOP Poire

.

Lundi 02 Octobre	Mardi 03 Octobre	Jeudi 05 Octobre	Vendredi 06 Octobre
Piémontaise maison *Œuf sauce aurore* *Riz* *Tome blanche* *Fruit de saison*	*Taboulé maison aux crevettes* *Rôti de bœuf* *Champignons persillés* *Flan vanille maison*	*Céleri rémoulade* *Cuisse de poulet* *Haricots beurre* *Croc'lait* *Tarte aux pommes maison*	*Mousse de canard /cornichons* *Brandade de morue maison* *Salade* *Flamby*
Lundi 09 Octobre	**Mardi 10 Octobre**	**Jeudi 12 Octobre**	**Vendredi 13 Octobre**
Salade Melba (œuf dur poulet) *Boulettes de soja a la tomate* *Haricots blancs lingot* *Edam* *Salade de fruit exotique*	*Salade landaise* *Blanquette de dinde* *Duo de pâtes aux légumes bio* *Tarte tatin maison*	*Soupe irlandaise* *Irish stew (agneau)* *Poêlée de légumes* *Pyrenees* *Far breton maison*	*Ensalada russa* *Saumon sauce chimichurri* *Riz créole* *Tome blanche* *Kiwi*
Lundi 16 Octobre	**Mardi 17 Octobre**	**Jeudi 19 Octobre**	**Vendredi 20 Octobre**
Céleri mayonnaise *Blanquette de veau* *Pennes bio* *Flamby vanille*	*Taboulé de légumes* *Cuisse de poulet* *Choux fleur* *Fournols* *Fruit de saison*	*Carottes râpées* *Sauté de porc colombo* *Poêlée champêtre* *Brie* *Poire*	*Choux rouge et blanc* *Poisson blanc sauce citron* *Semoule au beurre* *Crème renversée*

BONNES VACANCES

*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.