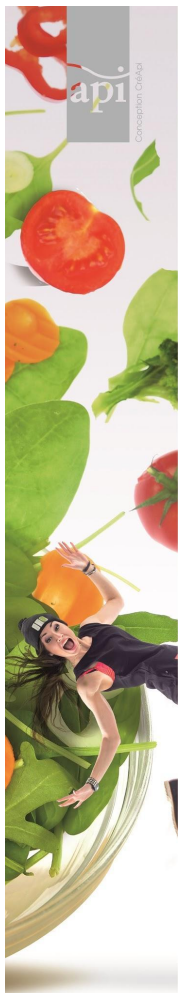


Restaurant scolaire de Meursac



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

C'est la rentrée

Repas Végétarien

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa	fêtons les Reine	fêtons les Nativité
Betteraves vinaigrette	Melon	Concombre vinaigrette	Mêlée de choux et carottes rémoulade bio 
Cordon bleu sauce napolitaine	Tajine de légumes aux fruits secs	Sauté de boeuf aux olives	Essai entre les poteaux de pilon de poulet
Coquillettes bio 	Semoule bio 	Macaronis	Transformation de purée de pommes de terre
Beignet au chocolat	Dessert lacté	Compote de fruits	Placage de pépites de chocolat sur le gâteau au yaourt




Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



**Coupe du monde de rugby
France vs Nlle Zélande**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Meursac




api
Concepteur Cuisine



Repas végétarien


Nos chefs cuisinent pour vos enfants

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
fêtons les Adelphe Pastèque	fêtons les Apollinaire Macédoine mayonnaise	fêtons les Croix Glorieuse Salade de pâtes, maïs & ciboulette	fêtons les Roland Salade de pousses d'épinards
Lasagnes végétales	Sauté de poulet à la crème et curry	Colombo de poisson	Steak haché sauce ketchup
Feuille de chêne vinaigrette	Riz bio 	Petits pois au jus	Courgettes poêlées
Fruit de saison	Dessert lacté	Glace	Compote de fruits



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité

Légende :

Produits Bio 

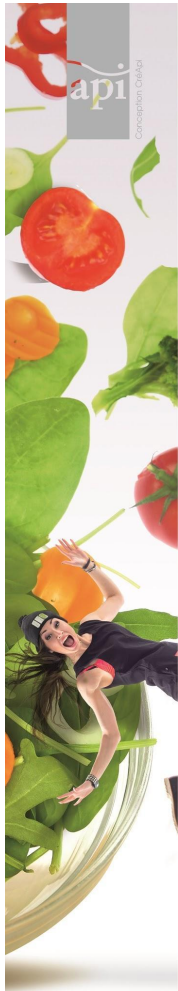
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Meursac



api
Conception: Orlaya

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine du développement durable

Menu local & bas carbone


Repas végétarien

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
fêtons les Nadège	fêtons les Emilie	fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice
Salade de radis au surimi	Céleri rémoulade aux pommes bio 	Melon	Tomate au basilic
Emincé de boeuf aux oignons	Poisson de la criée MSC 	Rôti de dinde	Oeufs à la florentine
Riz pilaf	Pommes de terre vapeur	Tortis	Epinards béchamel
Fruit de saison	Gâteau aux pommes caramélisées	Gâteau au chocolat & ingrédient mystère	Dessert lacté


Bio

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Meursac



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité




Repas végétarien



lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel
Duo melon & pastèque	Rosette & cornichon	Salade de pommes de terre	Concombre à la crème
Filet de colin sauce estragon	Normandin au veau	Couscous végétal	Sauté de dinde façon blanquette
Boullgour au beurre	Ratatouille	Légumes couscous	Fondu de poireau
Dessert lacté	Compote	Compote de fruits	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 

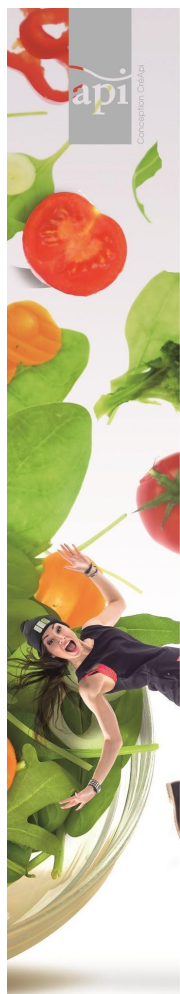
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Meursac



api
Concepteur: Orlaya

Nos chefs cuisinent pour vos enfants


Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Repas végétarien

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
fêtons les Léger	fêtons les Gérard	fêtons les Fleur	fêtons les Bruno
Tomates vinaigrette	Taboulé	Betterave vinaigrette	Céleri aux pommes
Jambon grillé	Pilon de poulet mariné	Parmentier de poisson	Omelette au fromage
Potatoes	Haricots verts	Salade verte	Brocolis aux oignons
Dessert lacté	Salade de fruits	Fruit de saison	Gâteau au yaourt

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Meursac

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine des rencontres du goûts Délicieusement bas carbone

Menu local & bas carbone



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité

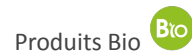


Repas végétarien

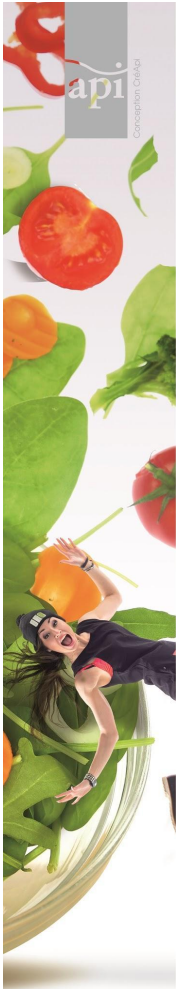


lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
fêtons les Denis	fêtons les Ghislain	fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud
Rillettes	Radis roses & beurre	Salade de choux blanc aux pommes local	Salade de perles
Quenelle de poisson gratinée	Rôti de dinde au miel	Sauté de poulet au jus local	 pudding au maïs, courgettes & poivrons
Piperade	Légumes de saison poêlés	Pommes de terre rissolés	Salade verte
Fruit de saison	 Cake du chef 	Pomme au four au miel	Fruit de saison

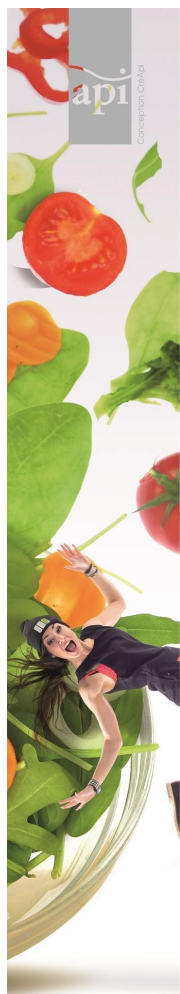
Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de Meursac




Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

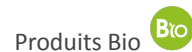


Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
fêtons les Edwige Concombre, sauce au fromage blanc	fêtons les Baudoin Tomate en salade	fêtons les René Macédoine de légumes & mayonnaise	fêtons les Adeline Quiche Lorraine
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote 	Far normand (Gratin de pommes de terre au camembert)	Burger au veau gratiné
Torsades	Carottes façon Vichy	Salade verte	Haricots beurre à la tomate
Compote de pommes	Dessert lacté	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.