




























MENU PORTAGE SEPTEMBRE 2022

<p>lundi 29 août</p> <p>Crème d'épinard BIO Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO </p>	<p>lundi 5 septembre</p> <p>Potage minestrone Mâche aux agrumes Colin sauce ciboulette MSC Épinards BIO / pommes de terre béchamel Bûche de chèvre à la coupe BIO Pomme BIO </p>	<p>lundi 12 septembre</p> <p>Potage de tomate aux vermicelles Pizza Rôti de dinde Haricots verts BIO Cantal à la coupe AOP Liégeois chocolat BIO </p>	<p>lundi 19 septembre</p> <p>Soupe au cresson Salade américaine Côte de porc tomate & basilic Courgettes BIO Persillées Saint-Paulin à la coupe Banane</p>	<p>lundi 26 septembre</p> <p>Soupe poule vermicelles Crêpe au fromage Rôti de dinde Haricots beurre Petit suisse aux fruits BIO Kiwi BIO </p>
<p>mardi 30 août</p> <p>Potage de céleri rave Brisures de choux-fleurs BIO  Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Liégeois chocolat BIO</p>	<p>mardi 6 septembre</p> <p>Potage poireaux/PDT Macédoine mayonnaise Rôti de Bœuf Purée de céleri  Yaourt mixé aux fruits BIO Prunes</p>	<p>mardi 13 septembre</p> <p>Potage de carottes BIO Riz BIO Niçois  Colombo de poulet Poêlée de légumes Emmental BIO à la coupe Kiwi BIO</p>	<p>mardi 20 septembre</p> <p>Bouillon de volaille BIO  vermicelles  Taboulé Poisson blanc meunière MSC Jeunes carottes Camembert AOC à la coupe Ramequin de riz au lait</p>	<p>mardi 27 septembre</p> <p>Potage de courgettes BIO Tomates mozzarella  Gigot d'agneau Penne rigate BIO Comté à la coupe AOP Poire</p>
<p>mercredi 31 août</p> <p>Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake</p>	<p>mercredi 7 septembre</p> <p>Potage poireaux/PDT Carottes râpées Rôti de Porc à la tomate BBC Macaronis BIO Emmental BIO à la coupe Ramequin d'entremet caramel BIO </p>	<p>mercredi 14 septembre</p> <p>Potage de carottes BIO Radis roses beurre demi-sel Boudin noir Purée de pommes de terre Yaourt brassé banane BIO Tarte framboises </p>	<p>mercredi 21 septembre</p> <p>Bouillon de volaille BIO aux vermicelles  Salade coalesça Sauté de dinde champignons Lentilles du Loiret paysanne Yaourt aromatisé Ramequin purée pommes framboises</p>	<p>mercredi 28 septembre</p> <p>Potage de courgettes BIO Macédoine mayonnaise Sauté de porc au miel Petits pois carottes Yaourt vanille BIO Flan pâtissier </p>
<p>jeudi 1 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Chou rouge aux noix Poisson meunière  Blé BIO Morbier AOC à la coupe Nectarine</p>	<p>jeudi 8 septembre</p> <p>Potage Clamat BIO  Tomates vinaigrette Haut de cuisse de Poulet BIO à l'estragon Riz BIO pilaf Ramequin de fromage blanc BIO Tarte aux poires bourdaloue</p>	<p>jeudi 15 septembre</p> <p>Potage de légumes Betteraves BIO vinaigrette Couscous d'agneau Semoule BIO Brie de Meaux AO  Pomme BIO </p>	<p>jeudi 22 septembre</p> <p>Potage navets /pdt Tomates vinaigrette Steak Haché aux olives Coquillettes BIO Petit suisse sucré Crumble aux pommes</p>	<p>jeudi 29 septembre</p> <p>Potage de céleri rave Salade verte Noix de joue de bœuf  Pom'potatoes Emmental BIO à la coupe Compote BIO pommes</p>
<p>vendredi 2 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Salade coleslaw Rôti de porc BBC Haricots verts BIO  Yaourt vanille BIO Kiwi BIO</p>	<p>vendredi 9 septembre</p> <p>Potage Clamat BIO  Salade de p.d. terre au thon Sauté de bœuf des pays Loire Poêlée ratatouille Gouda à la coupe Banane BIO</p>	<p>vendredi 16 septembre</p> <p>Potage de légumes Piémontaise Poisson frais du jour (suivant arrivage) Carottes Rondelles BIO à l'étuvée Yaourt lait entier sucre de canne BIO  Orange BIO </p>	<p>vendredi 23 septembre</p> <p>Potagenavets/pdt Concombres à l'échalote BIO Cordon bleu Jardinière de légumes Tomme de Savoie Poire BIO</p>	<p>vendredi 30 septembre</p> <p>Potage de céleri rave Salade de quinoa BIO tomate et féta Blanquette de poisson MSC Beignets de salsifis Cantal à la coupe AOP Pomme BIO </p>
<p>samedi 3 septembre</p> <p>Velouté de légumes du potagé BIO Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe AOC Salade de fruits</p>	<p>samedi 10 septembre</p> <p>Mouliné tomates BIO  Lentilles vinaigrette Rôti de porc Endives à l'étuvées Yaourt aux fruits mixés Mouliné de pommes</p>	<p>samedi 17 septembre</p> <p>Velouté de champignons Haricots verts BIO vinaigrette Magret de canard Petits pois BIO  Yaourt nature Raisin</p>	<p>samedi 24 septembre</p> <p>Velouté de potiron Chou-blanc émincé vinaigrette Tomates farcies maison Riz BIO  Emmental BIO à la coupe Tarte à l'abricots</p>	<p>samedi 1 octobre</p> <p>Velouté d'asperges Salade de perles marines Saucisses de Toulouse Purée de pommes de terre Bûchette lait mélange Arlequin de fruits au sirop</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet

Responsable de la Restauration Municipale