



























MENU PORTAGE SEPTEMBRE 2021

<p>lundi 30 août</p> <p>Soupe au cresson Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Fromage blanc aux fruits Banane BIO </p>	<p>lundi 6 septembre</p> <p>Potage pistou 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 13 septembre</p> <p>Crème d'épinards Pizza Rôti de dinde Purée de céleri Cantal à la coupe AOP Liégeois chocolat BIO </p>	<p>lundi 20 septembre</p> <p>Potage minestrone Salade américaine Côte de porc tomate & basilic Courgettes Persillées Saint-Paulin à la coupe Banane</p>	<p>lundi 27 septembre</p> <p>Potage de tomate aux vermicelles Crêpe au fromage Rôti de dinde Haricots beurre Petit suisse aux fruits BIO Kiwi </p>
<p>mardi 31 août</p> <p>Potage de céleri rave Brisures de choux-fleurs BIO </p> <p>Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Mousse chocolat BIO</p>	<p>mardi 7 septembre</p> <p>Potage poireaux/PDT Macédoine mayonnaise Rôti de Bœuf Haricots verts BIO </p> <p>Yaourt mixé aux fruits BIO Prunes</p>	<p>mardi 14 septembre</p> <p>Potage de carottes BIO Riz BIO Niçois </p> <p>Colombo de poulet Poêlée de légumes Emmental BIO à la coupe Kiwi</p>	<p>mardi 21 septembre</p> <p>Bouillon de volaille BIO aux vermicelles </p> <p>Concombres BIO à l'échalote Escalope de volaille Jardinière de légumes Tomme de Savoie IGP à la coupe Ramequin de riz au lait</p>	<p>mardi 28 septembre</p> <p>Potage de courgettes BIO Tomates mozzarella </p> <p>Gigot d'agneau Fusillons du Loiret Comté à la coupe AOP Poire</p>
<p>mercredi 1 septembre</p> <p>Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake</p>	<p>mercredi 8 septembre</p> <p>Potage poireaux/PDT Carottes râpées Rôti de Porc à la tomate BBC Fusillons du Loiret Emmental BIO à la coupe Ramequin d'entremet caramel BIO </p>	<p>mercredi 15 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 22 septembre</p> <p>Bouillon de volaille BIO aux vermicelles </p> <p>Salade coalesça Sauté de dinde champignons Lentilles du Loiret paysanne Yaourt aromatisé Ramequin purée pommes framboises</p>	<p>mercredi 29 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 2 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Concombres à la crème Poisson meunière MSC Blé BIO </p> <p>Morbier AOP à la coupe Nectarine</p>	<p>jeudi 9 septembre</p> <p>Potage Clamat BIO </p> <p>Tomates vinaigrette Haut de cuisse de Poulet BIO à l'estragon Riz BIO pilaf Ramequin de fromage blanc BIO Tarte aux poires bordelaise</p>	<p>jeudi 16 septembre</p> <p>Bisque de maïs Betteraves BIO vinaigrette Couscous d'agneau Semoule BIO Brie de Meaux AOP </p> <p>Pomme BIO </p>	<p>jeudi 23 septembre</p> <p>Potage navets /pdt Tomates vinaigrette Steak Haché aux olives Coquillons du Loiret Petit suisse sucré Galette Bretonne</p>	<p>jeudi 30 septembre</p> <p>Potage de céleri rave Salade verte Noix de joue de bœuf Pom'potatoes </p> <p>Emmental BIO à la coupe Compote BIO pommes</p>
<p>vendredi 3 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Salade coleslaw Sauté de veau Marengo Haricots verts BIO </p> <p>Yaourt vanille BIO Kiwi BIO</p>	<p>vendredi 10 septembre</p> <p>Potage Clamat BIO </p> <p>Salade de p.d. terre au thon Sauté de bœuf des pays Loire Poêlée ratatouille Gouda à la coupe Banane BIO</p>	<p>vendredi 17 septembre</p> <p>Bisque de maïs Piémontaise Poisson frais du jour (suivant arrivage) Carottes Rondelles BIO à l'étuvée Yaourt lait entier sucre de canne BIO </p> <p>Orange </p>	<p>vendredi 24 septembre</p> <p>Potage navets /pdt Taboulé Poisson blanc meunière Jeunes carottes Camembert AOC à la coupe Poire</p>	<p>vendredi 1 octobre</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 4 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 11 septembre</p> <p>Mouliné tomates BIO </p> <p>Lentilles vinaigrette Rôti de porc Haricots verts Yaourt aux fruits mixés Mouliné de pommes</p>	<p>samedi 18 septembre</p> <p>Velouté de champignons Haricots verts BIO vinaigrette Magret de canard Petits pois BIO </p> <p>Yaourt nature Raisin</p>	<p>samedi 25 septembre</p> <p>Velouté de potiron Chou-blanc émincé vinaigrette Tomates farcies maison Riz BIO </p> <p>Emmental BIO à la coupe Tarte à l'abricots</p>	<p>samedi 2 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

