

Menus des restaurants scolaires de : LOULAY / BERNAY SAINT-MARTIN

Du 21 septembre au 16 octobre 2020

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Date : 21 septembre | Date : 22 septembre | | Date : 24 septembre | Date : 25 septembre |
| Champignon à la grecque Filet de dinde (VF) Purée de courgettes * Petit suisse aromatisé Fruit BIO | Menu végétarien Duo haricots beurre / lentilles vinaigrette * Œuf dur Épinards à la crème * Cantal à la coupe BIO Banane | | Carottes râpées fraîches / vinaigrette * (Capac de Cognac) Blanquette de poisson / champignons * Mélange 5 céréales * Crème dessert vanille (fermier) | Duo salade coleslaw / macédoine /vinaigrette * Rôti de bœuf (VBF) Coquillettes Camembert à la coupe BIO Glace |
| Date : 28 septembre | Date : 29 septembre | | Date : 1^{er} octobre | Date : 02 octobre |
| Sardine à l'huile / beurre Salade de pommes de terre / gésiers * Emmental à la coupe Fruit | Menu végétarien Bol de potage maison (Capac de Cognac) * Risotto crémeux aux lentilles * Salade verte BIO (Capac de Cognac) Fromage blanc 40 % sur lit de fruits Fruits secs | | Salade monégasque * Bœuf bourguignon (VBF) * Purée de potiron maison * Charlotte poire / chocolat | Pâté de campagne / cornichons Poisson meunière Duo pâtes semi complète / carottes * Yaourt aux fruits Fruit BIO |
| Date : 05 octobre | Date : 06 octobre | | Date : 08 octobre | Date : 09 octobre |
| Potage petits légumes (Capac de Cognac) * Quenelles de volaille sauce forestière * Purée de pommes de terre Brie à la coupe BIO Fruit | Carottes râpées fraîches (Capac de Cognac) * Poisson frais sauce mouclade (criée de La Rochelle) * Mélange 5 céréales * Petit suisse aromatisé Compote de fruits | | Macédoine vinaigrette * Choucroute garnie * Edam à la coupe Banane | Menu végétarien Haricots verts/noisettes vinaigrette * Tarte aux trois fromages * Salade verte (Capac de Cognac) Barre glacée |
| Date : 12 octobre | Date : 13 octobre | Date : 15 octobre | Date : 16 octobre | |
| Duo betterave/maïs vinaigrette * Saucisse charentaise * Haricots blancs * Yaourt fermier Fruit | Endives aux noix vinaigrette * Poulet rôti * Haricots beurre * Fromage de chèvre à la coupe Gâteau de pays | Menu végétarien Carottes râpées fraîches/raisins secs vinaigrette * Hachis végétarien aux lentilles * Salade verte (Capac de Cognac) Tomme à la coupe Crème dessert chocolat fermier | Menu BIO Pâté de campagne Poisson frais (criée de La Rochelle) * Riz sauce tomate * Fromage blanc Fruit | |

Informations complémentaires :

Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée / *Fait maison / Menus validés par une diététicienne

