



# Menus du mois du lundi 27 septembre au vendredi 22 octobre 2021

Restaurants scolaires des Écoles de Vals de Saintonge



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Lundi 27 septembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concombres - tomates</li> <li>• Œufs dur sauce tomate</li> <li>• Pomme de terre vapeur</li> <li>• Crème dessert</li> </ul>	<p><b>Mardi 28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade</li> <li>• Lentilles</li> <li>• Saucisse</li> <li>• Yaourt sucré</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Jeudi 30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade composée (riz tomate chorizo)</li> <li>• Gratin de choux fleur</li> <li>• Dos de colin</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 1<sup>er</sup> Octobre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Radis</li> <li>• Printanière de légumes</li> <li>• Sauté d'agneau</li> <li>• Fromage</li> <li>• Éclair au chocolat</li> </ul>
<p><b>Lundi 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poireaux vinaigrette</li> <li>• Croustillant au fromage</li> <li>• Poêlée Méridionale</li> <li>• Fromage blanc</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de blé</li> <li>• Courgettes persillées</li> <li>• Sauté de bœuf</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Jeudi 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade verte, tomates, mais</li> <li>• Gratin Dauphinois</li> <li>• Émincé de dinde</li> <li>• Fromage</li> <li>• Mousse au chocolat</li> </ul>	<p><b>Vendredi 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées, pommes noix</li> <li>• Semoule</li> <li>• Filet de merlu</li> <li>• Petit suisse</li> </ul>
<p><b>Lundi 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de châtaignes</li> <li>• Tortilla</li> <li>• Salade verte</li> <li>• Morbier</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade Coleslaw</li> <li>• Poêlée de butternut</li> <li>• Filet de saumon</li> <li>• Semoule au lait</li> </ul>	<p><b>Jeudi 14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de potiron-pdt-kiri</li> <li>• Purée de haricots verts</li> <li>• Rôti de bœuf</li> <li>• Yaourt nature</li> <li>• Mangue</li> </ul>	<p><b>Vendredi 15</b> <b>Repas des îles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ananas – dés de poulet et fromage</li> <li>• Riz créole</li> <li>• Rougaille</li> <li>• Salade verte</li> <li>• Dessert à la noix de coco</li> </ul>
<p><b>Lundi 18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de tomates</li> <li>• Riz</li> <li>• Haricot rouge / sauce tomate</li> <li>• Liégeois chocolat</li> </ul>	<p><b>Mardi 19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de lentilles – jambon</li> <li>• Carottes persillées</li> <li>• Filet Meunière</li> <li>• Fromage</li> <li>• Poire</li> </ul>	<p><b>Jeudi 21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade</li> <li>• Patate douce et ptd</li> <li>• Palette à la diable</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade d'endives au bleu</li> <li>• Salsifis</li> <li>• Rôti de veau oignons et tomates</li> <li>• Mille-feuille</li> </ul>

Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée.

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validé par la diététicienne.

La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.