



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMPMILLON

du 02 au 27 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 septembre	Melon	Taboulé	Carottes râpées	Salade de blé
	Sot l'y laisse	Escalope de volaille (LOCALE) sauce curry	Garniture mexicaine	Poisson à l'huile d'olive
	Ecrasé de pomme de terre	Légumes basquaise	Pâte coquillette	Haricots verts persillés BIO
	Chanteneige		Cantal	
	Compote de pomme	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09 au 13 septembre	Tomate ciboulette	Radis beurre	Pastèque	Carottes et œuf dur
	Tajine de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Chipolatas	Tarte au fromage	Estouffade de veau
	Tajine de légumes (sans pois chiche)	Flageolets	Poêlée ratatouille	Frites
	Gouda	Bleu Yaourt nature sucré	Fromage local	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Compote de pomme
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16 au 20 septembre	Melon/Pastèque	Concombre au yaourt	Pastèque	Tomates basilic
	Cuisse de poulet grillé	Flan de brocolis	Filet de poisson pané	Sauté d'agneau au curry
	Légume basquaise	Cœur de blé	Pâtes fraîches Hélice BIO LOCALES	Pomme de terre et chou-fleur risotto
	Petits suisses nature sucrés	Chèvre		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 septembre	Grillon charentais LOCAL	Carottes aux raisins	Salade de pâte mozzarella	Salade piémontaise
	Sauté de canard à l'orange	Lentille façon méridionale	Emincés de bœuf en sauce	Poisson à l'huile d'olive
	Pomme de terre grenaille persillés	Penne	Carottes et navets glacés	Semoule
	Rondelé	Emmental	Fromage LOCAL	
	Fruit de saison	Pêche au sirop	Glace	Fromage blanc vanille