

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL.

du 02 septembre au 27 septembre 2024

Lundi 02 septembre	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Melon Pâtes au saumon Yaourt nature sucré	Taboulé Rôti de bœuf Haricots verts Gouda Fruits de saison (Nectarine)	Salade de crozets Pilon de poulet Courgettes Gouda Fruits de saison (Pêche)	Concombre à la crème Œufs durs Gratin de choux-fleurs Saint-Môret Pâtisserie	Maquereau à la moutarde Rougail saucisses Riz Camembert Fruits de saison (Abricots)
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Radis beurre Parmentier de lentilles vertes Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes perles vinaigrette Poisson meunière Tomates provençales Brie Fruits de saison (Prunes)	Salade verte composée Rôti de porc Mojettes Petits suisses aux fruits	Pâté basque Sauté de veau aux olives Frites Mimolette Fruits de saison (Pêche)	Courgettes crues râpées Escalope de dinde Carottes Vichy Riz au lait
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de riz Jambon grillé Poêlée de légumes maison Coulommiers Fruits de saison (Nectarine)	Tomates maïs Pizza aux fromages Salade verte Compote	Salade de quinoa Sauté de dinde à la tomate Haricots plats Edam Fruits de saison (Prunes)	Melon Dos de lieu Brocolis Verre de lait Pâtisserie	Betteraves cuites Couscous d'agneau Semoule Edam Fruits de saison (raisins)
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Concombres alpin (fromage blanc) Légumes façon farcis (pommes de terre, chair à saucisse et tomates) Cantal Glace	Salade de lentilles Bœuf braisé aux carottes Tomme blanche Fruits de saison (Poire)	Méli-mélo de crudités Pâtes à la bolognaise Cantal Liégeois au chocolat	Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz Fromage blanc	Salade de pommes de terre vinaigrette Cœur de merlu Gratin de courgettes Kiri Fruits de saison (raisins noirs)

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL.

du 30 septembre au 18 octobre 2024



Lundi 30	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade de crozets Veau marengo Chou romanesco Camembert Fruits de saison (Nectarine)	Friand au fromage Filet de colin sauce citron Haricots beurre Pyrénées Banane	Radis beurre Rôti de dindonneau Petits pois aux carottes Semoule au lait au caramel	Tomates mozzarella Pâtes à la napolitaine Pyrénées Glace	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade verte Petits suisses aux fruits
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Quiche lorraine Sauté de dinde au lait de coco et curry Courgettes sautées Maasdam (ou éq emmental) Fruits de saison (Pomme)	Duo de carottes et courgettes vinaigrette Filet de cabillaud Épinards à la béchamel Verre de lait Pâtisserie	Salade de pâtes vinaigrette Palette à la diable Choux-fleurs Maasdam (ou éq emmental) Fruits de saison (Poire)	Duo de saucissons Tajine d'agneau Semoule Brie Fruits de saison (Raisins)	Concombres vinaigrette Chili de haricots rouges Riz Yaourt nature sucré
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Choux-fleurs vinaigrette Tortellini aux épinards et ricotta Tomme blanche Fruits de saison (Kiwi)	Salade de pommes de terre Osso bucco de veau Haricots verts Fromage pâte dure (nouveauté) Corbeille de fruits	Tomates thon vinaigrette Tajine de poulet Boulgour Petits suisses natures sucrés	Duo de choux vinaigrette Filet de lieu Poêlée de légumes (ou tomates provençales) Fromage pâte dure (nouveauté) Pâtisserie	Radis beurre Chipolatas Purée de pois cassés Mimolette Compote

