



Menus prévisionnels de la Restauration scolaire

SEPTEMBRE 2021



**MENUS
VISUALISABLES ET
TÉLÉCHARGEABLES
SUR**
www.letangsale.fr
 [letangsale.fr](https://www.facebook.com/letangsale.fr)

JEUDI 02

Pain
Laitue sauce moutarde
Sauté de mines
Yaourt brassé aromatisé

VENDREDI 03

Pain
Salade de chou - Mimolette
Steak de thon sauce rôti
Petits pois à la française
Clémentine

LUNDI 06

Pain - Salade de tomates persillées - Emmental
Sauté de lapin aux brèdes bio
Régime : Sauté de dinde
Riz
Poire

MARDI 07

Pain
Salade de concombre au citron
Poisson pané
Purée gratinée
Banane bio

JEUDI 09

Pain
Salade fraîcheur sucrée-salée
Boucané aux aubergines
Régime : Saucisses de volaille
Riz créole
Yaourt nature sucré

VENDREDI 10

Pain
Achards de légumes
Omelette aux champignons
Spaghetti napolitaine
Fromage blanc sucré

LUNDI 13

Pain
Achards de papaye verte
Riz cantonnais
Rougail pâte d'arachide
Yaourt brassé aromatisé

MARDI 14

Pain
Salade de tomates - Cheddar
Pilon de poulet au four
Tortis aux oignons
Tartelette aux abricots

JEUDI 16

Pain - Salade verte mimosa aux coeurs de palmier
Couscous de légumes
Glace artisanale à la vanille de bourbon

VENDREDI 17

Pain
Salade exotique
Shop suey de poisson
Régime : Steak de poulet
Riz
Crème dessert

LUNDI 20

Pain
Laitue emmental sauce moutarde
Oeuf dur sauce tomate créole
Riz - lentilles
Kiwi

MARDI 21

Pain
Salade panachée
Curry d'agneau aux trois légumes
Régime : Paupiettes de dinde
Semoule orientale
Mini câlin aux fruits

JEUDI 23

Pain
Achards de légumes
Émincé porc sauce champignons
Régime : Escalope cordon bleu
Riz petits pois
Pomme - Vache qui rit

VENDREDI 24

Pain
Salade verte - Macédoine
Sauté de poisson aux poireaux
Riz - Haricots rouges
Flan caramel

LUNDI 27

Pain
Salade suisse
Cari canard
Riz - Lentilles
Yaourt aux fruits

MARDI 28

Pain
Salade de chou - Mimolette
Riz aux légumes
Gâteau banane

JEUDI 30

Pain
Salade de courgettes surimi
Poulet fumé avec son méli-méli de poivrons
Coquillettes à l'ail
Clémentine



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement et sont élaborés en respectant les règles du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et validés par la diététicienne-nutritionniste de la Restauration Scolaire. Pour les régimes alimentaires, allergies et convictions religieuses, un plat de substitution est proposé aux enfants qui ont été signalés lors de leur inscription. Pour toutes formes d'allergies, un certificat d'un allergologue vous sera demandé.