



du 2 Septembre au 18 Octobre 2024



C'est la rentrée.

| LUNDI 02/09 | MARDI 03/09 | JEUDI 05/09 | VENDREDI 06/09 |
|---|---|---|--|
| Tomate & macédoine Saucisse knack IGP Frites Fromage frais aux fruits | <i>Salade frisée</i> au chèvre Emincé de porc LR au curry Riz basmati Salade de <i>fruits frais</i> | <u>Menu Bio</u> <i>Carottes Bio</i> râpées Spaghetti Bio à la bolognaise (bœuf VF Bio) Yaourt nature sucré Bio | <u>Menu végétarien</u> <i>Melon</i> Poêlée de poisson MSC Blé cuit Crème dessert chocolat |
| LUNDI 09/09 | MARDI 10/09 | JEUDI 12/09 | VENDREDI 13/09 |
| Surimi à la parisienne Piccatas de poulet VF Kebab Frites Petit pot de crème glacée | <i>Tomate</i> à la feta IGP Navarin d'agneau Flageolets verts Liégeois laitier | <u>Menu Végétarien</u> Chou blanc aux raisins secs Poisson meunière MSC Garniture florentine (<i>épinards/pommes de terre</i>) Purée de fruits | <u>Menu Bio</u> <i>Crudités Bio</i> Daube de bœuf VF à l'ancienne Coquillettes Bio Fromage blanc sucré Bio |
| LUNDI 16/09 | MARDI 17/09 | JEUDI 19/09 | VENDREDI 20/09 |
| <u>Menu Bio</u> <i>Céleri Bio</i> rémoulade Hachis parmentier Végétal Bio <i>Laitue Bio</i> <i>fruits frais Bio</i> | Sardine & beurre Saucisse Chipolotas BBC VF <i>Choux de Bruxelles</i> Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé | <i>Pastèque</i> <i>Endive</i> flamande <i>Pommes de terre</i> vapeur Donut au sucre | <u>Menu Végétarien</u> Quiche au fromage Poisson pané MSC Riz aux <i>petits légumes</i> <i>Fruit frais</i> |
| LUNDI 23/09 | MARDI 24/09 | JEUDI 26/09 | VENDREDI 27/09 |
| Saucisson à l'ail & beurre Emincé de poulet VF aux épices douces Semoule Mousse au chocolat | <u>Menu Végétarien</u> <i>Céleri</i> rémoulade Gratin de pâtes aux <i>légumes grillés & pesto</i> Bâtonnet glacé | <u>Menu Bio</u> Potage à la <i>courgette Bio</i> Rôti de porc LR Bio <i>Pomme de terre</i> au four Sauce au fromage blanc Bio Gâteau aux fruits Bio | Fromage frais Blanquette de veau VF Riz Salade de <i>fruit frais</i> |
| LUNDI 30/09 | MARDI 01/10 | JEUDI 03/10 | VENDREDI 04/10 |
| <u>Menu Bio</u> Betteraves rouges Bio Rôti de bœuf Bio Frites Yaourt aromatisé Bio | Abricot au thon Sauté de lapin VF aux salsifis Salade verte Purée de <i>pommes de terre</i> Barre glacée | Potage au <i>potimaron</i> Tartiflette (Reblochon IGP) Jambon blanc <i>Fruit frais</i> | <u>Menu Végétarien</u> Coleslaw (<i>chow/carotte</i>) Cassolette de la mer (poisson MSC) Riz Gélifié laitier |
| LUNDI 07/10 | MARDI 08/10 | JEUDI 10/10 | VENDREDI 11/10 |
| <u>Menu Bio</u> Couscous aux <i>légumes Bio</i> (boulettes de bœuf Bio & merguez) Fromage frais Bio <i>Fruit frais Bio</i> | Feuilleté au fromage Poisson pané MSC <i>Carottes</i> Vichy Yaourt aux fruits mixé | <u>Menu Végétarien</u> <i>Chou rouge</i> à l'aigre doux Cordon bleu végétarien Gratin dauphinois Eclair pâtissier | Nem au poulet & salade Sauté de porc VF à l'aigre doux Riz cantonais Coupe de fruits exotiques |
| LUNDI 14/10 | MARDI 15/10 | JEUDI 17/10 | VENDREDI 18/10 |
| <u>Menu Végétarien</u> Taboulé aux pois chiches Gratin de pâtes aux <i>légumes frais</i> & au fromage frais fondu <i>Fruit frais</i> | Cassoulet toulousain (canard VF & saucisse de Toulouse IGP) 1/8 camembert AOP Petit pot de crème glacée | Potage à la tomate Escalope de dinde à la viennoise Petits pois & <i>carottes</i> Flan nappé caramel | <i>Crudités variées</i> Penne aux 2 saumons MSC Petits suisses sucrés |



Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr

