



RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET
DU 4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2023

<u>Lundi 04 septembre</u> carottes rappées fromagère émincé de dinde aux épices du soleil céréales gourmandes BIO yaourt brassé BIO aux fruits	<u>Mardi 05 septembre</u> rosette et cornichons steak haché de veau gnochetti BIO brie BIO glace	<u>Jeudi 07 septembre</u> quartier de melon mijoté de porc* niçoise haricots verts BIO camembert BIO banane BIO	<u>Vendredi 08 septembre</u> salade jambon/emmental filet meunière carottes BIO à la persillade nectarine
<u>Lundi 11 septembre</u> concombre vinaigrette pizza au fromage yaourt BIO au sucre de canne	<u>Mardi 12 septembre</u> tartelette au thon rôti de porc saumuré* purée prune	<u>Jeudi 14 septembre</u> betterave et maïs blanquette de volaille à l'ancienne blé BIO 4/4 aux pépites de chocolat	<u>Vendredi 15 septembre</u> quartier de melon filet de poisson frais*au beurre nantais chou-fleur BIO tomme blanche crème dessert vanille BIO
<u>Lundi 18 septembre</u> feuilleté au fromage poêlée de légumes végétarienne yaourt fermier mangue*	<u>Mardi 19 septembre</u> rillettes et cornichon poulet rôti petits pois et carottes BIO emmental poire	<u>Jeudi 21 septembre</u> maquereau à la sauce tomate saucisse rôtie* haricots beurre à la persillade yaourt vanille BIO	<u>Vendredi 22 septembre</u> tomates et œuf dur filet de poisson* frais sauce vin blanc riz BIO cantal IGP mousse au chocolat

<u>Lundi 25 septembre</u>	<u>Mardi 26 septembre</u>	<u>Jeudi 28 septembre</u>	<u>Vendredi 29 septembre</u>
salade coleslaw riz BIO gourmand tartelette au chocolat	tartine au jambon rôti de dinde sauce au poivre haricots verts BIO à la persillade pommes BIO	salade césar hachis parmentier salade verte orange	terrinerie de campagne quartier de tomate pépites de poisson frites petits suisses aux fruits BIO
<u>Lundi 02 octobre</u>	<u>Mardi 03 octobre</u>	<u>Jeudi 05 octobre</u>	<u>Vendredi 06 octobre</u>
tomates mozzarella pâtes BIO sauce napolitaine banane BIO	salade riz BIO au jambon sauce fromagère émincé de porc à la moutarde semoule couscous BIO liégeois vanille BIO	carottes rappées et chantaillou veau marengo pommes vapeur pomme BIO	salade de concombre filet de poisson frais hollandaise brocolis BIO pâtisserie
<u>Lundi 09 octobre</u>	<u>Mardi 10 octobre</u>	<u>Jeudi 12 octobre</u>	<u>Vendredi 13 octobre</u>
velouté de légumes blé gourmand BIO madeleine	salade d'Armor mijoté de dinde LR bourguignon jeunes carottes yaourt fermier vanille*	mousse de foie galette* garnie fromage blanc aux fruits	salade Véronica filet de poisson frais* au beurre nantais poêlée de légumes BIO beignet framboise
<u>Lundi 16 octobre</u>	<u>Mardi 17 octobre</u>	<u>Jeudi 19 octobre</u>	<u>Vendredi 20 octobre</u>
salade de riz BIO poêlée de légumes végétarienne yaourt brassé BIO aux fruits	tartelette au jambon paupiette de dinde aux champignons brocoli BIO corbeille de fruits	salade du pêcheur bouchées de bœuf BIO semoule de couscous BIO liégeois chocolat BIO	salade jambon emmental filet de poisson frais à la crème boulgour BIO compote BIO et barre pâtissière

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local (HILLION)
toutes nos viandes sont d'origine française

*produits provenant d'un approvisionnement local ou direct

IGP: Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté