

# Restaurant scolaire de Vindelle



MENUS Septembre 2021			
		<b>Jeudi 2 Septembre</b>	<b>Vendredi 3 Septembre</b>
		Melon	Concombres à la vinaigrette
		hachis Parmentier	Omelette lardons fromage
		Laitue	Ratatouille
		Emmental	Camembert
		Glace	Tarte aux fruits
<b>Lundi 6 Septembre</b>	<b>Mardi 6 Septembre</b>	<b>Jeudi 9 Septembre</b>	<b>Vendredi 10 Septembre</b>
Carottes Râpées	Salade de pâtes vinaigrette	Tomates / Mozzarella	Taboulé
Saucisses	Cuisse de poulet basquaise	Rôti de bœuf	Dos de cabillaud
Lentilles	Haricots vert	Frites	Brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Fruit	Poires au chocolat	Fruit
<b>Lundi 13 Septembre</b>	<b>Mardi 14 Septembre</b>	<b>Jeudi 16 Septembre</b>	<b>Vendredi 17 Sep (végétarien)</b>
Radis beurre	Salade piémontaise	Melon	Laitue/maïs/fromage
Sauté de veau	Poisson meunière	Brochette de dinde	Chili sin carné
Carottes / Champignons	Gratin de courgette	Pâtes à la tomate	Riz
Yaourt sucré	Brie	Yaourt aux fruit	Comté
Marbré	Fruit		Glace
<b>Lundi 20 Septembre</b>	<b>Mardi 21 Septembre (végétarien)</b>	<b>Jeudi 23 Septembre</b>	<b>Vendredi 24 Septembre</b>
Salade de riz/thon	Pastèque	Concombre/feta	Betteraves rouges / maïs
Blanquette de la mer	Lasagnes aux légumes du soleil et lentille vertes	Rôti de veau	Escalopes de porc à la provençale
Choux fleurs fromage	Fromage blanc à la confiture	Courgettes sautées	Haricots blancs
Fruit		Cantal	Fromage
		Flan pâtissier	Fruits
<b>Lundi 27 Septembre</b>	<b>Mardi 28 Septembre (végétarien)</b>	<b>Jeudi 30 Septembre</b>	<b>Vendredi 1er Octobre</b>
Melon	Tomate basilic	Sardines à l'huile	Carotte rapées
Spaguettis à la bolognaise	Oeufs à la florentine	Sauté de canard aux olives	Poisson
Fromage	Fromage	Blé	Tomates provençales /riz
Fruit	Clafoutis aux cerises	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire laitier
		Fruit	Mousse au chocolat

Menus validés pas Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.