

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
			Melon	Dips de crudité sauce ciboulette
			Pastèque	Tomates locales mozzarella basilic
			Filet poulet BBC local poêlé	Omelette Bio local aux fines herbes
			Frites	Piperade
			Mimolette	Yaourt local
			Glace	Feuilleté abricot du chef
			Mousse au chocolat	Gâteau caramélisé aux pêches du chef

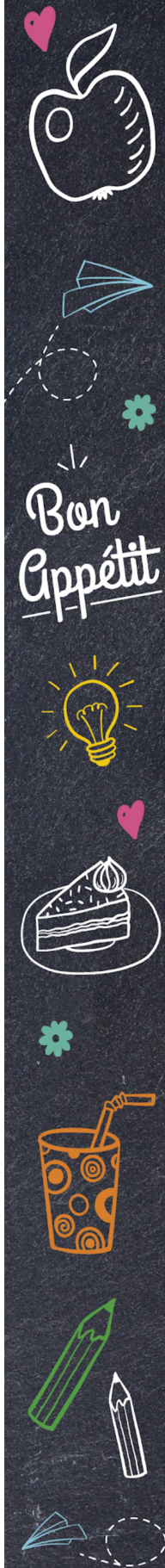
lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Salade de riz bio tomate & oeuf	Courgette locale râpée au citron	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade haricots verts bio	Saucisson sec-cornichons
Salade de coeur de blé bio aux poivrons	Tzatziki de concombre bio local	Gratin de riz bio camarguais	Salade de coeurs d'artichaut au maïs	Oeuf dur bio au curry
Couscous de légumes aux falafels	Emincé de porc BBC au curry	(viande hachée de boeuf bio)	Emincé de boeuf VF local poêlé	Poisson selon arrivage
(semoule bio)	Coquillettes bio	Fromage de chèvre	Pommes noisettes	Haricots beurre
Camembert	Verre de lait bio local	Flan nappé caramel	Comté AOP	Emmental Bio
Fruit de saison	Financier du chef		Corbeille de fruit de saison	Raisins
Salade de pêche à la menthe	Clafoutis aux prunes du chef			Fruit de saison

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Tomates vinaigrette au basilic	Salade de lentilles vinaigrette	Melon	Betteraves bio	Feuilleté au thon du chef
Salade de pastèque & concombre	Salade de pommes de terre au jambon	Tortellini ricotta-épinards	Gaspacho de petit pois	Pizza du chef
Moules à la crème	Haut de cuisse de poulet label rouge local	Salade verte locale	Rougail de saucisses	Escalope de veau hachée
Frites	Courgettes bio locales aux herbes de provences	Gouda bio	Riz bio	Gratin d'aubergine à la tomate
Pont l'Evêque	Yaourt nature bio	Glace	Pont l'évêque	Cantal AOP
Mirabelles au sirop	Corbeille de fruit de saison		Entremet praliné	Soupe de fruits de saison
Compote pomme fraise	Raisins		Crème dessert au chocolat du chef	Prunes

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Carottes bio locales râpées	Salade d'haricots verts bio	Radis beurre	Concombre locales vinaigrette	<p>MENU EUROPE</p>
Salade verte fromagère	Macédoine de légumes	Filet de poisson meunière	Céleri vinaigrette au curry	
Emincé de boeuf VF local au paprika	Dhal de lentilles corail	Brocolis bio	Suprême de volaille à la crème citronnée	
Tomates provençales	/	Mimolette	Purée de patate douce	
Saint nectaire AOP	Coulommiers	Brioche façon pain perdu	Fromage blanc bio local	
Riz au lait bio à la framboise	Fruit de saison bio		Salade de fruit au sirop	
Crème anglaise & cookies du chef			Pomme au four du chef à la confiture	

Poisson frais	Produit local	Plat sans protéine animale	Produit labellisé	Produit bio
Viande Française	Elaboré par le chef	Choix des maternelles		

API Restauration Vendée Charente Maritime - Zone de l'Horbecoux - 16 impasse Gaston Chevalier, 85000 La Roche sur yon - RCS Lille Métropole 477 161 010



Restaurant scolaire de Cugand

MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2021

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

PESÉE DES DÉCHETS DANS LE CADRE DE LA SEDD DU 27 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
Salade verte locale au jambon et croûtons Céleri vinaigrette au curry Poulet rôti Label rouge Haricots verts bio Emmental bio Semoule bio au lait bio du chef au coulis de fruits rouges Marbré du chef et sa crème anglaise	Macédoine de légumes mimosa Taboulé de chou fleur Lasagne de butternut et ricotta du chef Salade verte locale Yaourt local Fruit de saison bio Raisins	Salade d'endives à la mimolette Blanquette de poisson Carottes bio & locales Comté Fondant au chocolat du chef	Tomate au basilic Radis beurre Emincé de boeuf RAV local au paprika Pommes vapeur Pointe de brie Poire au chocolat Ananas rôti	Saucisson secs Rillettes de porc Poisson frais selon arrivage au citron Riz bio et sa fondue de poireaux Tomme AOP Fruit de saison Salade banane kiwi Bio du chef
lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Pamplemousse au sucre Chou blanc vinaigrette Tajine de légumes d'automne (carottes bio, courges, poireaux) semoule bio Cantal Entremet au caramel du chef Yaourt aromatisé bio local	Salade de pommes de terre au thon Salade de pâtes bio au thon Aiguillettes de volaille BBC à la crème PURÉE DE POTIRON BIO AU BEURRE D'AIL Camembert CRUMBLE D'AUTOMNE Éclair à la vanille	Betterave bio vinaigrette Jambon de Vendée Moquettes Label rouge Saint Nectaire Fruit de saison	Champignons à la grecque Chou fleur sauce cocktail Poisson frais selon arrivage au beurre nantais Semoule bio Fromage frais Fruit de saison bio Smoothie de fruit	Râpé de radis noir à la crème ciboulette Carottes bio locales râpées Rôti de boeuf VF local sauce au poivre Frites fraîches Yaourt local Cocktail de fruit Pomme bio local au four à la confiture
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Salade coleslaw Chour rouge aux pommes Chili con carne (égrené de boeuf bio) Riz bio & Haricots rouges Gouda Mousse au chocolat du chef Île flottante	Salade de riz bio au maïs Taboulé à l'orientale (semoule bio) Dos de lieu MSC beurre blanc Brocolis Verre de lait bio local Corbeilles de fruits de saison	Céleri rémoulade Longe de porc local rôtie au thym Purée d'épinards Pont l'Évêque Flan pâtissier du chef	Salade d'endives aux noix Betterave râpé bio Sauté de boeuf VF local aux carottes bio local Comté AOP Banane bio au chocolat Abricots au sirop	TARTINADE DU CHEF AU HOUMOUS TARTINADE DU CHEF AU TEATEKI Omelette bio à l'emmental Ratatouille d'automne (panais, courges, patate douce) Bûchette de lait mélangé Fruit de saison bio Salade poire raisins
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Chou blanc vinaigrette Avocat vinaigrette Cabillaud MSC à la tomate Riz bio Emmental bio Milkshake aux fruits du chef Flan nappé caramel	Cervelas Oeuf dur bio local mayonnaise Blanquette de veau locale Carottes bio locales Yaourt local Fruit de saison bio Salade de fruit du chef	Salade de pamplemousse Chipolatas Label rouge Écrasé de pommes de terre Fromage à tartiner Poire au chocolat	Taboulé aux lentilles (semoule bio) Salade de petit pois MAC AND CHEESE RACLETTE Salade verte locale Coulommiers Corbeille de fruit de saison	Carottes bio local râpées aux raisins Salade d'endives POULET AUX NOIX MIEL ET MOUTARDE BUTTERNUT RÔTI Edam Semoule au lait vanillé du chef Pain perdu du chef

Poisson frais	Produit local	Plat sans protéine animale	Produit labellisé	Produit bio
Viande Française	Élaboré par le chef	Choix des maternelles		

api

conception Créapz



Bon Appétit

