

RESTAURANT SCOLAIRE DE MONISTROL SUR LOIRE

Menus du mois de septembre 2020

<p><b>ORIGINE VIANDES</b>  <b>Volaille</b> : Polignac 43, Bleu Blanc Cœur.  <b>Bœuf</b> : Auvergne Rhône Alpes, Normandie, Bleu Blanc Cœur. <b>Pain bio</b> : boulanger local.  <b>Veau</b> : Auvergne Rhône Alpes.  <b>Agneau</b> : France.</p>	<p><b>Mardi 01 septembre</b>                  Salade verte                  Steak                  Frites                  Glace</p>	<p><b>Jeudi 03 septembre</b>                  Pizza                  Poêlée de légumes maison                  Poisson                  Fromage portion</p>	<p><b>Vendredi 04 septembre</b>                  Tomates mozzarella                  Aileron de poulet                  Haricots verts                  Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 7 septembre</b>                  Taboulé                  Filet de poisson frais beurre blanc                  Carottes vichy                  Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 8 septembre</b>                  Terrine du pêcheur                  Pennes                  Sauté de veau                  Eclair chocolat</p>	<p><b>Jeudi 10 septembre</b>                  Feuilleté conté                  Pilon de poulet                  Petits pois                  Compote</p>	<p><b>Vendredi 11 septembre</b>                  Salade composée                  Rizotto                  Emincé de bœuf                  Yaourt</p>
<p><b>Lundi 14 septembre</b>                  Salade niçoise                  Roti dinde madère                  Purée                  Danette chocolat</p>	<p><b>Mardi 15 septembre</b>                  Melon                  Ratatouille maison                  Sauté de canard                  Fromage portion</p>	<p><b>Jeudi 17 septembre</b>                  Tarte aux légumes                  Brocolis                  Gratin de poisson                  Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 18 septembre</b>                  Salade verte                  Pommes de terre sautées                  Cuisse de poulet                  Fromage frais</p>
<p><b>Lundi 21 septembre</b>                  Pastèque                  Cordon bleu                  Poêlée de légumes                  Pâtisserie</p>	<p><b>Mardi 22 septembre</b>                  Radis beurre                  Coquillettes                  Bœuf bourguignon                  Compote</p>	<p><b>Jeudi 24 septembre</b>                  Repas bio</p>	<p><b>Vendredi 25 septembre</b>                  Potage                  Sauté de dinde                  Riz                  Fromage blanc aux fruits</p>
<p><b>Lundi 28 septembre</b>                  Tartine chaude                  Filet de poisson                  Pomme vapeur                  Ile flottante</p>	<p><b>Mardi 29 septembre</b>                  Salade de riz                  Haricot beurre                  Rôti de veau                  Fruits de saison</p>	<p><u>Certaines modifications pourront apparaître sur les menus, ceci en raison des arrivages de Primeurs</u>  <i>Présence possible de produits allergènes</i>  <i>Se renseigner auprès du personnel</i></p>	