

COMMUNE D'AIGREFEUILLE D'AUNIS

RESTAURATION SCOLAIRE - Menus du 01/09/2022 au 07/10/2022
(les menus pourront être modifiés, en fonction des livraisons)

Lundi 29/09/2022	Lundi 05/09/2022	Lundi 12/09/2022	Lundi 19/09/2022	Lundi 26/09/2022	Lundi 03/10/2022
<u>VACANCES</u>	Feuilleté fromage Sauté de porc (VPF) Légumes grillés (BIO) Edam Nectarine	Macédione de légume (BIO) Dos de colin (MSC) Pomme de terre vapeur Petit suisse Kiwi	Saucisson à l'ail/ beurre Blanquette de dinde (VPF) Légumes forestier Rondelé Pommes (CC)	Batavia à l'emmental (CC) Haricots blancs à la tomate Boulgour Crème dessert Bananes	Méli Mélo carotte/ céleris (BIO) Tajine de bœuf (VBF) Poêlée méridionale Novas aux fruits Paris brest (CC)
Mardi 30/08/2022	Mardi 06/09/2022	Mardi 13/09/2022	Mardi 20/09/2022	Mardi 27/09/2022	Mardi 04/10/2022
VACANCES	Salade betteraves (CC) Pennes Jardinière de carottes (BIO) Brie Prunes (CC)	Salade de pâtes Rôti de porc (VPF)(CC) Courgettes persillées (BIO) Gouda Salade de fruits	Tartare provençale (BIO) Tortillas pommes de terre Babybel Liégeois vanille	Salade d'endives(BIO) Cuisses de poulet au jus(VVF) Macaronis Tomme Compote framboise	Salade de lentille à la paysanne (CC) Lieu SCE estragon (MSC) Haricots beurre (BIO) Edam Yaourts des ouchettes Biscuits
Jeudi 01/09/2022	Jeudi 08/09/2022	Jeudi 15/09/2022	Jeudi 22/09/2022	Jeudi 29/09/2022	Jeudi 06/10/2022
Melons (CC) Jambon blanc (VPF) Coquillettes Yaourts nature (CC) Tomme	Radis beurre (CC) Escalope de poulet (VVF) Haricots verts (BIO) Samos Eclairs (CC)	Céleris remoulade (CC) Bœuf braisé (VBF) (CC) Légumes thaï (BIO) Vache qui rit Pastèque	Salade romanesco brocolis (BIO) Cœur de merlu (MSC) Semoule St-Paulin Raisin	Emincé de choux blanc (CC) Chipolatas (CC) Ratatouille (BIO) Petits novas aux pommes (CC) Tarte	Velouté de potimarron (CC) Gratin de courgettes -Pomme de terre (BIO) St-Nectaire Oranges segment
Vendredi 02/09/2022	Vendredi 09/09/2022	Vendredi 16/09/2022	Vendredi 23/09/2022	Vendredi 30/09/2022	Vendredi 07/10/2022
Tomates vinaigrette Filet meunière (MSC) Carottes rissolées (BIO) Petits filous Abricots	Comcombres à la bulgare Lieu noir en sce (MSC) Blé St-Nectaire Compotes pommes	Carottes râpées (BIO) DHAL de lentilles (CC) Pois chiches (CC) Chanteneige Gâteau basque	Salade haricots verts maïs Veau mavengo (VBF) Petits pois (BIO) Yaourt nature (CC) Madeleine	Salade quinoa(comncombrementhe) Saumon Fondue poireaux (BIO) Mimolette Poires (CC)	Salade de mâche/ Radis (CC) Poulet coco (VVF) Riz Gouda Fruits au sirop