

Ecole de SALLEBOEUF

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Vacances <i>Fiacre</i>	Vacances <i>Aristide</i>	Vacances <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Melon 	Saucisson sec 
			Cordon bleu	Poisson du marché 
			Pommes de terre au Romarin 	Gratin de courgettes 
			Fromage	Fromage
			Glace	Fruit frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.














Ecole de SALLEBOEUF

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Concombres ciboulette 	Œuf mayonnaise		Carottes râpées 	Terrine de campagne 
Haut de cuisse de poulet	Moussaka végétarienne 		Steak haché VBF 	Poisson du marché 
Cœur de blé	Salade verte 		Haricots verts à l'ail 	Riz
Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt nature sucré
Glace	Brownie maison 		Gâteau d'anniversaire  	Fruit frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de
produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Ecole de SALLEBOEUF

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i>	<i>Renaud</i>
Salade au surimi	Tomate Balsamique		Melon	Betterave vinaigrette
Longe de porc VPF	Wings de poulet		Couscous végétarien	Filet de poisson pané
Lentilles	Brocolis sautés			Frites
Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt Bio vanille
Fruit frais de saison	Cake		Œufs à la neige maison	Biscuit

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.












Ecole de SALLEBOEUF

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	 Repas Végétarien <i>Automne</i>	<i>Thècle</i>
Salade de tomates et maïs 	menu		Radis beurre 	Salade de pâtes 
Émincé de porc sauce au curry			Pizza aux 3 fromages 	Poisson du marché 
Riz créole	des enfants		Salade	Courgettes sautées 
Yaourt nature sucré			Fromage	Suisse sucré 
Fruit frais de saison 			Crumble aux poires 	Salade de fruits 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Ecole de SALLEBOEUF

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Venceslas</i> 	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Taboulé 	Concombre vinaigrette 		Toast chèvre chaud	Salade grecque
Pilon de poulet mariné 	Croustillant à la mozzarella		Chipolatas grillées 	Pâtes au saumon 
Ratatouille  	Petits pois		Épinards hachés à la crème	
Fromage	Yaourt gourmand local 		Fromage	Petit filou
Pomme au four 	Quatre quart maison 		Fruit de saison 	Compote à la meringue italienne

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.