

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

# École de Saint-Sauveur

MENUS DU MOIS DE

septembre

2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30.08 au 03.09	VACANCES	VACANCES	Pastèque Pâtes bolognaise(VBF) Glace	Salade grecque Emincés de dinde & pommes(VF) Riz et courgettes Eclair chocolat
Semaine du 06 au 10.09	Tomates mozzarella Pilon de poulet au romarin(VF) Pommes chips Yaourt gourmand	Melon Colombo de porc(VPF) Semoule Mousse au chocolat	Carottes rapées au citron Omelette au fromage Salade verte Donut's	Mousse de canard Poisson pané au citron Haricots plats & champignons Fruit de saison
Semaine du 13 au 17.09	Betteraves & maïs Chipolatas(VPF) Lentilles vertes Yaourt aromatisé	Radis & concombres Steak Haché de boeuf (VBF) Frites Glace	Pastèque Escalope de dinde au curry(VF) Haricots verts Gaufre au chocolat	Feuilleté hot-dog Poisson du jour Brocolis à la crème Fruit de saison
Semaine du 20 au 24.09	Célééri & carottes rémoulade Lasagne végétarienne Salade verte Yaourt au sucre	REPAS DES ENFANTS	Tomates & Mâche Boule de boeuf à la tomate(VBF) Risettis Crème à la vanille	Taboulé orientale Calamars à la romaine Carottes au miel Fromage blanc aux fruits
Semaine du 27.09 au 01.10	Melon Cordon bleu Petits pois Glace	Salade et les plaisirs d'automne Emincés de veau sce cêpes(VBF) Pommes rissolées Tarte au chocolat	Iceberg au thon Poulet au jus(VF) Semoule & légumes Ile flottante	Oeufs mayonnaise Poisson meunière Riz & ratatouille Fruit de saison

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

