




Menus septembre 2020

Ecoles maternelles et élémentaires de Coulanges-les-Nevers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 31 au 04		<p>Melon Viande de dinde marinée Purée de pommes de terre Vache qui rit Compote pomme</p>	<p>Betteraves rouges Rosbif IGP de Bourgogne Petits pois et carottes Brie Prunes</p>	<p>Salade de blé Poisson beurre citronné Grain de brocolis Comté AOC Raisin</p>	<p>Radis - beurre Lasagnes légumes Camembert Abricots au sirop</p>
Semaine du 07 au 11	<p>Taboulé Filet de dinde Epinards à la crème Fromage blanc Glace</p>	<p>Tomate - mozzarella Lentilles BIO - maïs Saint Nectaire AOP Banane</p>	<p>Salade verte Parmentier de canard Chambrille Raisin</p>	<p>Betteraves rouges - maïs Bœuf en daube local (Naturamognes) Choux fleurs Yaourt sucré (Neuvy sur Loire) Gâteau de semoule</p>	<p>Saucisson sec cornichons Poisson sauce hollandaise Riz pilaf Yaourt nature Pomme locale (La Charité sur Loire)</p>
Semaine du 14 au 18	<p>Carottes râpées Tomates farcies végétales Semoule de couscous complet BIO Coulommiers Compote pomme</p>	<p>Crêpe au fromage Poisson sauce citron Haricots beurre Yaourt BIO vanille (Franchesse) Raisin</p>	<p>Pommes de terre en salade - œuf Sauté de porc BBC sauce tomate Brocolis Emmental Pomme</p>	<p>Fête Agores « la mélodie des mets locaux »</p>	<p>Salade grecque à la fête Chipolatas - Merguez Flageolets Petit suisse Ananas au sirop</p>
Semaine du 21 au 25	<p>Tomates - pois chiches Filet poisson meunière Purée de courgettes Chavroux Compote p-fraises</p>	<p>Pommes de terre en salade Omelette emmental Ratatouille en confit Brie Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de perles Paupiette de volaille au jus Carottes vichy Saint Morêt Raisin</p>	<p>Concombres Rosbif local (Naturamognes) Pâtes papillon Emmental Crème vanille</p>	<p>Haricots verts - thon Sauté de porc BBC au curry Riz pilaf Camembert Poire BIO (Saint-Pierre-le-Moûtier)</p>