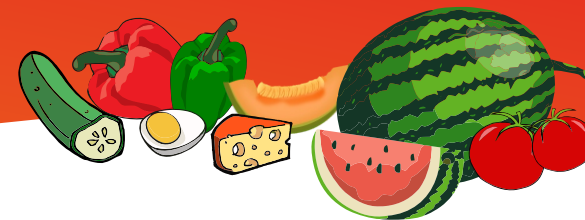


menu classique septembre 2023



Lundi 4 septembre

Pizza fromage
Chili con carne
Riz
Yaourt nature

Mardi 5 septembre

Pastèque
Rôti de dinde
Purée de pommes de terre
Sundae vanille caramel

Mercredi 6 septembre

Tomates mozzarella
Steak haché
Petits pois carottes
Cerises

Jeudi 7 septembre végétarien

taboulé oriental
Omelette fines herbes
Poêlée de légumes grillés
Crème vanille

Vendredi 8 septembre

Pommes de terre au thon
pavé de hoki au court bouillon
Choux fleur béchamel
Glace

Lundi 11 septembre

blé thon maïs
alouette de boeuf
Poêlée maraîchère aux deux carottes
Pêche

Mardi 12 septembre

betteraves rouges au cumin
Rôti de dinde
Coquillettes à la tomate
flan au caramel

Mercredi 13 septembre

Melon
Steak haché
purée
Compote

Jeudi 14 septembre végétarien

Tomates à l'échalotte vinaigrette
Bagel saumon fumé salade
Crespy cubes
Cocktail de fruits

Vendredi 15 septembre

saucisson
Pépites croustillantes de colin épinard
Gratin de choux fleur
Prunes

Lundi 18 septembre

Céleri rave aux olives
Noix de joue de porc
Lentilles paysannes
Yaourt aromatisé

Mardi 19 septembre

Nems
Cuisse de poulet tandoori
Légumes croquants des Indes
Poire au sirop

Mercredi 20 septembre

Salade verte
Potatoes burger
Haricots verts
Glace pot

Jeudi 21 septembre végétarien

Carottes aux raisins
Hot dog végé dans son pain
frites
Prune

Vendredi 22 septembre

Quiche tomates chèvre
Filet de poisson grillé au basilic
Risotto de butternut brocolis ch. Fleur
crème vanille

Lundi 25 septembre

Salade du pêcheur
Omelette au fromage sauce espagnole
Poêlée de céréales aux légumes
Fromage blanc aux fruits

Mardi 26 septembre

Salade coleslaw
sauté de boeuf en daube
Macaronis au gratin
Compote

Mercredi 27 septembre

Roulés de surimi mayonnaise
Croque monsieur
Haricots verts
Choco trésor

Jeudi 28 septembre végétarien

Tomates miettes de surimi
Falafels de pois chiche
Tajine de légumes au miel et ép. douces
Petit suisse

Vendredi 29 septembre

Salade verte emmental
Aiguillettes fish & chips
Potatoes
Salade de fruits

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes : Viandes Occitanes (Montauban)- **Fruits et légumes :** Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfonds) - **Poisson, épicerie :** Transgourmet (Castelnau d'Estretfonds) - **Produit BIO :** Proxidelice (Toulouse)- **Volaille :** Blason d'Or (Dordogne)

Goûter : laitage avec fruit ou gâteau individuel ou pain ou pain de mie avec barre chocolaté

RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE DE
SAINT-JORY

menu complet sans viande septembre 2023



Lundi 4 septembre

Pizza fromage
Chili con carne végété
Riz
Yaourt nature

Mardi 5 septembre

Pastèque
Nuggets de blé
Purée de pommes de terre
Sundae vanille caramel

Mercredi 6 septembre

Tomates mozzarella
carré de seitan
Petits pois carottes
Cerises

Jeudi 7 septembre végétarien

taboulé oriental
Omelette fines herbes
Poêlée de légumes grillés
Crème vanille

Vendredi 8 septembre

Pommes de terre au thon
pavé de hoki au court bouillon
Choux fleur béchamel
Glace

Lundi 11 septembre

blé thon maïs
aiguillettes végété
Poêlée maraîchère aux deux carottes
pêche

Mardi 12 septembre

betteraves rouges au cumin
pané végété
Coquillettes à la tomate
flan au caramel

Mercredi 13 septembre

Melon
Steak haché végétal
purée
Compote

Jeudi 14 septembre végétarien

Tomates à l'échalotte vinaigrette
Bagel saumon fumé salade
Crespy cubes
Cocktail de fruits

Vendredi 15 septembre

surimi
Pépites croustillantes de colin épinard
Gratin de choux fleur
Prunes

Lundi 18 septembre

Céleri rave aux olives
pané végétal
Lentilles paysannes
Yaourt aromatisé

Mardi 19 septembre

Nems aux légumes
Nuggets végété
Légumes croquants des Indes
Poire au sirop

Mercredi 20 septembre

Salade verte
Potatoes burger végété
Haricots verts
Glace pot

Jeudi 21 septembre végétarien

Carottes aux raisins
Hot dog végété dans son pain
frites
Prune

Vendredi 22 septembre

Quiche tomates chèvre
Filet de poisson grillé au basilic
Risotto de butternut brocolis ch. Fleur
crème vanille

Lundi 25 septembre

Salade du pêcheur
Omelette au fromage sauce espagnole
Poêlée de céréales aux légumes
Fromage blanc aux fruits

Mardi 26 septembre

Salade coleslaw
pavé de seitan
Macaronis au gratin
Compote

Mercredi 27 septembre

Roulés de surimi mayonnaise
Croque monsieur végété
Haricots verts
Choco trésor

Jeudi 28 septembre végétarien

Tomates miettes de surimi
Falafels de pois chiche
Tajine de légumes au miel et ép. douces
Petit suisse

Vendredi 29 septembre

Salade verte emmental
Aiguillettes fish & chips
Potatoes
Salade de fruits

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes : Viandes Occitanes (Montauban)- **Fruits et légumes :** Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfonds) - **Poisson, épicerie :** Transgourmet (Castelnau d'Estretfonds) - **Produit BIO :** Proxidelice (Toulouse)- **Volaille :** Blason d'Or (Dordogne)

Goûter : laitage avec fruit ou gâteau individuel ou pain ou pain de mie avec barre chocolaté

RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE DE
SAINT-JORY