































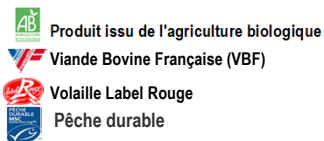




Agglomération du Pays de l'Or

Menu du restaurant scolaire - septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 septembre 2019 Salade de tomates mozzarella  Saucisse de taureau  Pommes de terre rissolées Choux à la crème	3 septembre 2019 Salade verte au bleu  Cabillaud sauce Nantua  Coquillettes au beurre  Fruit de saison		5 septembre 2019 Carottes râpées vinaigrette  Rôti de Bœuf  Pommes de terre Rôties aux Herbes Fromage blanc sucré	6 septembre 2019 Salade de lentilles Féta Effeillé de porc aux agrumes Carottes sautées  Fruit de saison
9 septembre 2019 Salade verte emmental Sauté de Veau Marengo  Boulgour pilaf  Fruit de saison	10 septembre 2019 Taboulé Finger de poulet corn flakes  Haricots verts sautés  Fromage	Fruits de saison: Fraises, Prunes, Melons, Abricots, Pastèques, Raisin, Bananes, Oranges ...	12 septembre 2019 Courgettes râpées  Escalope de poulet Basquaise  Gratin de brocolis  Chocolat liégeois	13 septembre 2019 Concombres à la Grecque  Colin à l'oseille  Riz Créole  Fruit de saison
16 septembre 2019 Crêpe au fromage Œufs durs BIO  Epinards Béchamel  Fruit de saison	17 septembre 2019 Salade Coleslaw Bolognaise de lentilles Pennes au beurre  Petit suisse		19 septembre 2019 Betteraves au Bleu Merlu sauce Provençale  Pomme Boulangère Fruit de saison 	20 septembre 2019 Salade de blé surimi Cordon bleu Carottes Vichy  Fromage
23 septembre 2019 Salade Iceberg Blanquette de dinde Riz pilaf  Fromage	24 septembre 2019 Salade pépinette Saumon sauce Nantua  Haricots verts à la Bretonne  Fruit de saison 		26 septembre 2019 Salade de pommes de terre au gouda Navarin d'Agneau Jardinière de légumes  Fruit de saison	27 septembre 2019 Courgettes râpées  Omelette BIO sauce aux herbes  Gnocchi poêlés Yaourt sucré
30 septembre 2019 Lentilles à l'échalote Couscous de légumes  Fromage				



Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

UPCI - T. LUCE MAUGUIO : FR 34-154 002 CE
 C.C. PALAVAS : FR 34-192 007 CE
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344 001 CE

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative