








































# Agglomération du Pays de l'Or


## Menu du restaurant scolaire - SEPTEMBRE 2020



www.paysdelor.fr

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Fruit de saison : melons, nectarines, pêches, pommes, oranges, bananes...</b></p>	<p><b>01/09/2020</b>            Salade tomates féta   Saucisse de taureau             Pâtes sauce Normande             Crumble pomme poire</p>		<p><b>03/09/2020</b>            Salade verte             Omelette à la Portugaise             Blé pilaf             Petit suisse sucré</p>	<p><b>04/09/2020</b>            Salade de blé au chèvre             Pois chiche au pesto            Courgettes sautées             Fruit de saison</p>
<p><b>07/09/2020</b>            Radis beurre             Seiche à la Palavasienne            Pommes de terre vapeur            Fromage</p>	<p><b>08/09/2020</b>            Salade de concombre             Galette boulgour pois chiche à l'orientale            Gratin de brocolis             Donnut's au sucre</p>		<p><b>10/09/2020</b>            Crêpe au fromage            Sauté de dinde chasseur            Carottes à la crème             Fruit de saison </p>	<p><b>11/09/2020</b>            Salade de courgettes             Colombo d'agneau            Semoule             Fromage blanc aux fruits</p>
<p><b>14/09/2020</b>            Salade Risetti Mozza            Tortilla            Ratatouille             Fruit de saison</p>	<p><b>15/09/2020</b>            Salade de tomates             Paëlla au poulet             Fromage</p>		<p><b>17/09/2020</b>            Avocat vinaigrette            Parmentier de poisson             Fromage</p>	<p><b>18/09/2020</b>            Salade de haricots rouges, maïs, Thon            Gnocchi à la tomate            Courgettes au Parmesan             Fruit de saison </p>
<p><b>21/09/2020</b>            Salade de tomates Mozzarella            Sauté de veau au citron             Pommes de terre vapeur            Liegeois vanille</p>	<p><b>22/09/2020</b>            Pâtes au Roquefort et noix            Blanquette de poisson             Chou fleur persillé             Fruit de saison </p>		<p><b>24/09/2020</b>            Œuf dur mayonnaise             Cordon Bleu            Petit pois/Carottes             Fruit de saison </p>	<p><b>25/09/2020</b>            Salade verte             Porc au caramel            Boulgour aux fèves            Petit suisse sucré </p>
<p><b>28/09/2020</b>            Salade de pommes de terre à l'indienne            Omelette aux herbes             Epinards à la crème             Fruit de saison </p>	<p><b>29/09/2020</b>            Salade de courgette au citron vert             Haricots blancs Basquaise            Riz Basmati             Yaourt aromatisé aux fruits </p>			

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande Bovine Française (VBF)

 Volaille Label Rouge

 Pêche durable

La liste des allergènes est consultable sur le site : [www.paysdelor.fr](http://www.paysdelor.fr)

**Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative**

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

UPC T. LUCE - MAUGUIO : FR 34-154.002 CE  
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE  
 C.C. PALAVAS : FR 34-192.007 CE