

# Restaurant scolaire de Vindelle



MENUS Septembre 2021			
		<b>Jeudi 2 Septembre</b>	<b>Vendredi 3 Septembre</b>
		Melon	Concombres à la vinaigrette
		hachis Parmentier	Omelette lardons fromage
		Laitue	Ratatouille
		Emmental	Camembert
		Glace	Tarte aux fruits
<b>Lundi 6 Septembre</b>	<b>Mardi 6 Septembre</b>	<b>Jeudi 9 Septembre</b>	<b>Vendredi 10 Septembre</b>
Carottes Râpées	Salade de pâtes vinaigrette	Tomates / Mozzarella	Taboulé
Saucisses	Cuisse de poulet basquaise	Rôti de bœuf	Dos de cabillaud
Lentilles	Haricots vert	Frites	Brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Fruit	Poires au chocolat	Fruit
<b>Lundi 20 Septembre</b>	<b>Mardi 21 Septembre (végétarien)</b>	<b>Jeudi 23 Septembre</b>	<b>Vendredi 24 Septembre</b>
Salade de riz/thon	Pastèque	Concombre/feta	Betteraves rouges / maïs
Blanquette de la mer	Lasagnes aux légumes du soleil	Rôti de veau	Escalopes de porc à la provençale
Choux fleurs	et lentille vertes	Courgettes sautées	Haricots blancs
fromage	Fromage blanc à la confiture	Cantal	Fromage
Fruit		Flan pâtissier	Fruits
<b>Lundi 27 Septembre</b>	<b>Mardi 28 Septembre (végétarien)</b>	<b>Jeudi 30 Septembre</b>	<b>Vendredi 1er Octobre</b>
Melon	Tomate basilic	Sardines à l'huile	Carotte rapées
Spaguettis à la bolognaise	Oeufs à la florentine	Sauté de canard aux olives	Poisson
Fromage	Fromage	Blé	Tomates provençales /riz
Fruit	Clafoutis aux cerises	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire laitier
		Fruit	Mousse au chocolat

Menus validés pas Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.