

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

Menu consultable sur le site Gigondas [☛ Culture et patrimoine ☛ voir menu.](#)

<u>LUNDI 2</u> Salade Niçoise Saucisse de francfort Lentilles à l'Espagnole Kiri / Nectarine	<u>MARDI 3</u> Tomates cœur de bœuf basilic, ciboulette Poulet fermier Pâtes Bio Panna cotta aux fruits	<u>JEUDI 5</u> Salade de pois chiche Tranche d'agneau Courgette farcie au fromage Salade de fruits	<u>VENDREDI 6</u> Bâtonnet de carotte et concombre / fromage blanc ciboulette Cabillaud sauce Normande Pomme de terre vapeur Melon
<u>LUNDI 9</u> Trio de salade Steak haché Frites Cône vanille	<u>MARDI 10</u> Pizza au fromage Jambon cuit Petits pois Pastèque	<u>JEUDI 12</u> Ouf mimosa Lapin bardé au lard fumé Ebly aux petits légumes Camembert / Raisin	<u>VENDREDI 13</u> Salade verte, tomates, radis, concombre Poisson pané Carottes persillées Pêche Melba
<u>LUNDI 16</u> Avocat créole aux crevettes Rosbif Gratin d'aubergine au parmesan et mozzarella Petit suisse / Biscuit	<u>MARDI 17</u> Tomate farcie à la macédoine de légumes Alouette sans tête Tagliatelles Emmental Compote de pomme fraîche	<u>JEUDI 19</u> Salade Estivale (Tomates, poivrons, oignons, concombre, cornichons, câpres, maïs) Rougail de Saucisses Riz Bio Entremet caramel poire	<u>VENDREDI 20</u> Gaspacho Brochette de poisson Crique de courgettes au chèvre Fruit de saison Bio
<u>LUNDI 23</u> Taboulé Omelette emmental (Epinard Bio) Epinards béchamel Banane	<u>MARDI 24</u> Salade océane (Crevettes, salade, maïs, surimi) Steak végétal Tomates à la Provençale Magnum	<u>JEUDI 26</u> Salade verte aux amandes Tomates farcies Haricots verts Brie Carpaccio d'Ananas	<u>VENDREDI 27</u> Salade de tomates, poivrons oignon blanc concombre, cornichons Lamelles d'encornet sauce curry Riz aux petits légumes Yaourt nature / biscuit

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

CODE COULEURS : *Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.*

Féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines.