

# MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020

*Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.*

Menu consultable sur le site Gigondas  Culture et patrimoine  scolaire  voir menu.

	<p><b><u>MARDI 1er</u></b></p> <p>Salade verte aux lardons Steak haché Frites Sorbet aux fruits Bio</p>	<p><b><u>JEUDI 3</u></b></p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, cornichons) Poulet fermier Poêlée de légumes Fromage Fruit Bio</p>	<p><b><u>VENDREDI 4</u></b></p> <p>Bâtonnet de carotte et concombre / fromage blanc ciboulette Cabillaud sauce Normande Pomme de terre vapeur Melon</p>
<p><b><u>LUNDI 7</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Tomates cœur de bœuf Omelette au fromage Haricots verts Nectarine</p>	<p><b><u>MARDI 8</u></b></p> <p>Pizza au fromage Jambon cuit Petits pois gourmands Pastèque</p>	<p><b><u>JEUDI 10</u></b></p> <p>Oeuf mimosa Saucisse de francfort Lentilles à la dijonnaise Camembert / Raisin</p>	<p><b><u>VENDREDI 11</u></b></p> <p>Salade verte, tomates, radis, concombre Poisson pané Carottes persillées Pêche Melba</p>
<p><b><u>LUNDI 14</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Avocat Knacki Végétal Gratin de courgettes parmesan et mozzarella Petit suisse / Biscuit</p>	<p><b><u>MARDI 15</u></b></p> <p>Tomate farcie à la macédoine de légumes Alouette sans tête Tagliatelles Emmental Compote de pomme</p>	<p><b><u>JEUDI 17</u></b></p> <p>Salade Estivale (Tomates, poivrons, oignons, concombre, cornichons, câpres, maïs) Rougail de Saucisses Riz Bio Entremet caramel poire</p>	<p><b><u>VENDREDI 18</u></b></p> <p>Soupe de tomates Nuggets de poisson Crique de courgettes Cantal Fruit de saison Bio</p>
<p><b><u>LUNDI 21</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade composé (Quinoa, tomates, maïs, cornichon, poivron) Raviolis au fromage Banane</p>	<p><b><u>MARDI 22</u></b></p> <p>Taboulé Steak Gratin Dauphinois Magnum</p>	<p><b><u>JEUDI 24</u></b></p> <p>Salade verte aux amandes Tomates farcies Petits pois Brie Ananas au sirop</p>	<p><b><u>VENDREDI 25</u></b></p> <p>Salade Berrichonne (salade frisée, lardons fumés, amandes effilées, gruyère) Coquille de poisson Riz Faiselle / biscuit</p>

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

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

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

*Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines.*