



Menu de Septembre

WISSOUS



Menu de rentrée
par les CM2
de Victor Baloché



LUNDI 31 AOÛT	MARDI 1 ^{ER} SEPTEMBRE	MERCREDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Beignet de calamar, salade verte et mayonnaise Nuggets de volaille Coquillettes et sauce blanche Tiramissu	Boeuf sauce tomate Purée de carottes Emmental Fruit de saison	VÉGÉ ! Pastèque Omelette Frites Crème dessert chocolat	Colombo de poisson Riz Brie Fruit de saison
LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	MERCREDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
VÉGÉ ! Moussaka végétarienne Salade verte Comté AOP Glace	Merlu sauce crème Gratin de macaroni et brocolis Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Concombre et fêta Knack de volaille Blé aux petits légumes Petit suisse aromatisé	Salade de perles et dés d'emmental Emincé de dinde BBC aux pommes Haricots beurre Fruit de saison	Melon Rôti de veau à la crème d'ail Courgettes provençales Crêpe au chocolat
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Boulettes d'agneau sauce barbecue Gratin de chou fleur et pomme de terre Petit moulé Fruit de saison	Tomates mozzarella Cuisse de poulet LR rôti Epinards béchamel Riz au lait	Fish and chips Frites Yaourt nature et sucre Fruit de saison	le Basilic Salade de Pastèque au basilic Bœuf thaï sauté au basilic Riz Panacotta fraise basilic	VÉGÉ ! Lasagnes végétariennes Salade verte Mimolette Glace

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques



Menu de Septembre

WISSOUS

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, œuf, lupin et mollusques

 **Produits Bio**
 **Pêche durable**
 **Label Rouge**
 **Fait maison**
 **Repas Végétarien**
Porc

LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
 VÉGÉ !  Melon Bolognaise de lentille  Spaghetti et fromage râpé Liégeois vanille	 Concombre et bûche de lait mélangé  Sauté de veau sauce moutarde  Boulghour  Yaourt à la vanille	 Cordon bleu  Petits pois carottes  Edam  Fruit de saison	 Salade verte et fêta  Emincé de dinde LR au jus  Courgettes persillées Banana bread	 Rosette et cornichons Blanquette de poisson  Semoule  Fruit de saison
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1ER OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
 Rôti de porc LR aux pommes  Brocolis  Camembert Gaufre caramel	 Salade de melon, concombre et dés d'emmental  Ragoût à la bolognese  Spaghetti  Fruit de saison	 Salade de pastèque  Merlu sauce beurre  Purée de courgettes  Crème dessert vanille	 VÉGÉ !  Quenelle sauce tomate  Haricots verts et semoule  Petit moulé nature Glace	 Menu des GS de