






















MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			02-sept. Pastèque Pâtes bio  bolognaise Yaourt nature sucré bio* 	03-sept. Salade de riz Poisson pané Courgettes sautées* Fromage Fruit de saison bio 
06-sept. Salade fraîcheur* Aiguillettes de carottes Flageolets Crème vanille	07-sept. Salade Mexicaine bio  Goulash Haricots beurre Fromage Fruit de saison bio 	08-sept. Salade verte* au surimi Sauté de porc* à la dijonnaise Riz Flan vanille caramel	09-sept. Carottes* râpées Cabillaud mariné Poêlée de légumes bio  Fromage Gâteau au chocolat	10-sept. Betterave cuite, maïs et chèvre Poulet rôti Bio  Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison
13-sept. Friand au fromage Colombo de légumes d'été Fromage Fruit de saison bio 	14-sept. Tomates bio vinaigrette Rôti de boeuf  Macaroni à la tomate bio  Liegeois chocolat bio 	15-sept. Tortis thon Escalope viennoise Petits pois et carottes bio  Fromage Fruit de saison	16-sept. Concombre bio à la crème  Colin sauce ciboulette Céréales gourmandes bio  Fromage Poire chocolat chantilly	17-sept. Poireaux* vinaigrette Cordon bleu Piperade Riz au lait
20-sept. Tomate Western Saumon grillé ail et fines herbes Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé*	21-sept. Taboulé Daube de boeuf Courgettes bio en gratin  Fromage Fruit de saison bio 	22-sept. Melon Galette texane végétarienne Ratatouille Fromage blanc à la vanille	23-sept. Pâté de campagne Poulet au curry Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison	24-sept. Salade Argentine Rôti de porc* madison Haricots blancs à la tomate bio  Fromage Glace
27-sept. Tartine grillée saveur d'Italie Omelette au fromage bio  tomate provençale Petit suisse Sablé	28-sept. Salade verte* Hachis parmentier Fromage Fruit de saison bio 	29-sept. Salade* au comté Poisson meunière Poêlée méridionale Fromage Compote de pommes	30-sept. Radis beurre Sauté de Veau Catalan Boulgour bio  Yaourt aux fruits mixés bio 	01-oct. Rillettes de sardines Tomate farcis Riz Fromage Fruit de saison

Taboulé: semoule, tomates*, concombres*, poivrons*, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Salade fraîcheur: Salade*, tomate*, concombre*, carotte*, radis, vinaigrette

Salade Mexicaine: Tomates, maïs, haricots rouge, poivron, vinaigrette

Tomate Western: Tomates*, maïs, haricots rouge, vinaigrette

Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, tomate, vinaigrette

Salade Argentine : Batavia*, poulet, maïs, Haricots rouge, tomates, vinaigrette

* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr



Produits BIO



Menu végétarien

Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement