

















MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			01-sept. Pastèque Pâtes bio  bolognaise Yaourt nature sucré bio* 	02-sept. Riz niçois Poisson pané Courgettes sautées* Fromage Fruit de saison bio 
05-sept. Œufs Bio mayonnaise  Galette végétarienne Haricots plats au thym Fromage Fruit de saison	06-sept. Concombre* à la crème Rôti de boeuf Blé à la tomate et au basilic  Yaourt aromatisé bio Maurice*	07-sept. Salade de pépinette Chipolatas Ratatouille* Fromage Fruit de saison	08-sept. Salade* Hollandaise Poisson à la provençale Boulgour bio  Fromage blanc* aux fraises	09-sept. Pomme de terre Albacares Poulet rôti Bio  Haricots verts bio persillés  Fromage  Fruit de saison bio 
12-sept. Salade portugaise Paëlla au poulet Crème vanille bio 	13-sept. Tartine grillée saveur d'Italie Emincé de boeuf au jus Beignet de légumes Fromage Fruit de saison	14-sept. Mesclun Omelette nature bio  Pomme de terre au four Fromage Glace	15-sept. Taboulé Cabillaud mariné Julienne de légumes* Fromage Fruit de saison bio 	16-sept. Tomates* vinaigrette Rôti de porc* Flageolets Chocolat liégeois
19-sept. Tortis bio thon  Cordon bleu Piperade* Fromage Fruit de saison	20-sept. Salade fraîcheur* Chili con carne Riz Fromage blanc à la vanille	21-sept. Friand au fromage bio  Emincé de dinde à la tomate Haricots beurre bio  Fromage Fruit de saison bio 	22-sept. Melon Colin sauce ciboulette Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	23-sept. Carottes râpées bio  Aloo gobi* Petit suisse sucré Fondant au chocolat
26-sept. Tomate Western Colombo de légumes d'été Riz basmati BIO  Yaourt aux fruits mixés	27-sept. Tzatziki Estouffade de boeuf Tomates* provençales Semoule au lait bio 	28-sept. Macédoine de légumes mayonnaise Tomate farcie et riz Fromage Fruit de saison bio 	29-sept. Salade de riz Poisson meunière Tian provençal Fromage Compote de pomme bio 	30-sept. Radis* beurre Sauté de Veau Catalan Gratin dauphinois  Petit suisse aux fruits bio

Riz niçois: riz, tomate*, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

Salade de pépinettes: pâtes pépinettes, tomate*, emmental, œuf, mayonnaise, vinaigrette

Salade Hollandaise: Salade, edam, mimolette, vinaigrette

Pomme de terre Albacares : pomme de terre, tomates*, œuf, thon, salade, vinaigrette

Salade Portugaise: Tomate*, concombre*, oignons rouge, pois chiches, vinaigrette

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

Salade fraîcheur: batavia, tomate, concombre, carotte, vinaigrette

Tomate Western: Tomates, maïs, haricots rouge, vinaigrette

Tzatziki: concombre, fromage frais, ail, menthe

Salade de riz: riz, maïs, Oeuf, gryère, tomate, 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