

Menus du 2 sept. au 18 oct. 2024

École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

lundi 2 sept.	mardi 3 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.
Salade de tomates 🥗 Cuisse de poulet rôti Pâtes Fromage blanc Fruit de saison 🍎	Betteraves rouges Parmentier de lentilles Comté Tarte aux pommes	Gougères maison Poisson selon arrivage Ratatouille Tomme Fruit de saison 🍎	Salade de concombre 🥗 Rôti de veau Purée de pommes de terre Saint-Nectaire Compote de fruits 🍎

lundi 9 sept.	mardi 10 sept.	jeudi 12 sept.	vendredi 13 sept.
Salade de riz et thon Poisson selon arrivage Épinards à la crème Emmental Fruit de saison 🍎	Salade mexicaine Lasagnes courgettes, ricotta et emmental Compote de fruits 🍎	Salade verte Merguez façon couscous semoule Cantal Crème au chocolat	Melon et pastèque Émincé de poulet au curry Riz basmati Yaourt Fruit de saison 🍎

lundi 16 sept.	mardi 17 sept.	jeudi 19 sept.	vendredi 20 sept.
Salade pâtes, jambon et féta Steack haché Haricots verts Pêches rôti au miel	Carottes rapées 🥗 Quenelle à la sauce tomate Riz Fromage de chèvre Chouquettes	JOURNÉE PIQUE-NIQUE	Salade de lentilles Sauté de porc aux olives petits pois carottes Comté Fruit de saison 🍎

lundi 23 sept.	mardi 24 sept.	jeudi 26 sept.	vendredi 27 sept.
Macédoine de légumes Omelette Ratatouille Fromage blanc Gâteau à la pistache	Salade verte Brandade de poisson Brie Fruit de saison 🍌🍇	Salade de pâtes et maïs Rôti de veau Poêlée de légumes Saint-Paulin Compote de fruits 🍌🍇	Méli mélo crudités Bœuf aux carottes Semoule Comté Fruit de saison 🍌🍇

lundi 30 sept.	mardi 1 ^{er} octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
Salade de haricots verts et tomates Saucisson lyonnais Purée de pommes de terre Yaourts Fruit de saison 🍌🍇	Radis et son beurre Lasagnes aux légumes de saison Saint-Nectaire Crème à la vanille	Feuilleté au fromage Blanquette de veau Mélange de graines Fruit de saison 🍌🍇	Taboulé aux légumes Poisson selon arrivage Poêlée de brocolis Emmental Compote de fruits 🍌🍇

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Salade verte Boulettes de bœuf Jardinière de légumes Tomme Compote de fruits 🍌🍇	Cake aux olives et tomates confites Gratin de pâtes courgettes et emmental Fruit de saison 🍌🍇	Salade piémontaise Poisson selon arrivage Purée de choux de Bruxelles Tiramisu	Salade de concombre Poulet rôti Gratin de chou fleur Cantal Fruit de saison 🍌🍇

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Betteraves rouges Gratin de crozets au reblochon Tartine de Saint-Morêt Fruit de saison 🍌🍇	Salade de lentilles et féta Blanquette de dinde Épinards à la crème Brownies au chocolat	Salade de chou Rôti de porc dans le filet Gratin dauphinois Emmental Compote de fruits 🍌🍇	MENU ANTI GASPI

Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍌🍇 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO