



Menus du 1^{er} septembre au 16 octobre

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** ».

	mardi 1 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
	Salade de concombre au fromage Nuggets de poulet Pâtes Chouquette	Salade de riz Poisson selon arrivage Ratatouille Compote de fruits 🍌🍇	Salade de tomates et pesto 🍌🍅 Veau au paprika Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison 🍌🍇

lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
Radis et son beurre 🍌🍅 Poisson selon arrivage Gratin de chou-fleur Emmental Compote de fruits 🍌🍇	Macédoine de Légumes Lasagnes aux légumes du soleil Saint-Nectaire Salade de fruits 🍌🍇	Carottes râpées 🍌🍅 Pâtes à la carbonara Emmental Crème à la vanille	Gougère Rôti de porc au jus Flageolets Yaourt Gâteau au chocolat

lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Betteraves rouges et fêta 🍌🍅 Blanquette de volaille Mélange de céréales Fruit de saison 🍌🍇	Salade verte et croûtons 🍌🍅 Poisson selon arrivage Ratatouille gratinée Yaourt Fruit de saison 🍌🍇	Salade de lentilles Œufs à la florentine et emmental Tarte feuilletée aux pommes	Salade de chou rouge 🍌🍅 Sauté de veau au citron Semoule Cantal 🍌🍅 Poire pochée

lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
Taboulé Boulettes de bœuf Poêlée de courgettes Comté 🌱🔥 Fruit de saison 🌱🔥	Céleri rémoulade Quenelle à la sauce tomate gratinée Riz basmati Crème au chocolat	Coleslaw 🌱🔥 Brandade de poisson Salade verte Crèmeux de Bourgogne 🌱🔥 Compote de fruits 🌱🔥	Rillettes de thon Saucisson lyonnais Lentilles Yaourt Fruit de saison 🌱🔥

lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 1 ^{er} octobre	vendredi 2 octobre
Haricots verts en salade 🌱🔥 Steak haché Pâtes Yaourt Gâteau maison	Pâté en croûte Poisson selon arrivage Purée de carottes Saint-Paulin Fruit de saison 🌱🔥	Concombre en salade 🌱🔥 Ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin Fruit de saison 🌱🔥	Méli-mélo de crudités Moussaka Fromage de chèvre Compote de fruits 🌱🔥

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Salade piémontaise Poisson selon arrivage Épinards à la crème Fruit de saison 🌱🔥	Carottes râpées 🌱🔥 Merguez façon couscous Semoule Tiramisu	Melon et pastèque 🌱🔥 Cuisse de poulet rôti Purée de pommes de terre Tomme 🌱🔥 Compote de fruits 🌱🔥	Feuilletés au fromage Parmentier de lentilles Yaourt Fruit de saison 🌱🔥

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Velouté de légumes au Saint-Morêt Gratin de gnocchis à la tomate et mozzarella Fruit poché	Menu Octobre Rose Houmous de betterave Pavé de saumon sauce tomate crémée Lentilles corail Milk shake à la fraise	Salade verte 🌱🔥 Lasagne à la bolognaise Yaourt Dessert maison	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, Laiterie Bernard, ferme Saint-Laurent, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

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