








Mois de Septembre 2021

Restaurant scolaire d'Aussac-Vadalle

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
		2 septembre 2021	3 septembre 2021
		Melon	Taboulé
		Emincés de volaille	Filet de poisson
		Petits Pois/Carottes	Epinards à la crème
		Camembert	Yaourt sucré
		Compote	Fraises 
6 septembre 2021	7 septembre 2021	9 septembre 2021	10 septembre 2021
Salade de blé	Saucisson/Beurre	Salade tomates/maïs	Chou-fleur vinaigrette
Rôti de veau	Rôti de dindonneau	Jambon Blanc/Jambon Pays	Poisson sauce aneth
Carottes	Haricots Verts	Frites	Riz 
Emmental	Riz au lait	Gouda	Yaourt aux fruits
Fruit	Fruit		
13 septembre 2021	14 septembre 2021	16 septembre 2021	17 septembre 2021
Betteraves rouges	Salade de lentilles 	Concombres à la vinaigrette	Salade de pâtes 
Sauté de Veau	Omelette	Saucisses	Poisson
Pommes de terre	Ratatouille	Haricots Blancs	Carottes Vichy
 Fromage blanc/Confiture	Emmental 	Chanteneige	Brie
	Raisins	Fraises 	Fruit
20 septembre 2021	21 septembre 2021	23 septembre 2021	24 septembre 2021
Carottes râpées	Salade de riz/œufs/tomates	Radis/Beurre	Pâté de campagne/Cornichons
Bœuf à la provençale	Rôti de porc aux pruneaux	Pâtes à la Bolognaise de lentilles 	Poisson sauce citron
Duo de courgettes sautées	Haricots beurre	Cantafras	Semoule
Petits suisses	Gouda	Glace 	Yaourt Bio 
Tarte aux pommes	Fruit		Fruit

Menus validés par Melle Manant, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

En raison des livraisons, les menus peuvent être modifiés

Provenance : Viande "Maison Lafaye"- Poisson "Maison Pezaud"- Laitage Bio" GAEC de l'Argenton" - Fraise " EARL La Berthière"

Pain "Boulangerie de Churet"

Fruits et Légumes Andrieux Fils

Menu végétarien

