

# Ecole de Payzac

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>CONCOMBRES CIBOULETTE</b>	<b>TOMATES MIMOSAS</b>	<b>CAROTTES RAPEES CITRON</b>
<b>STEAK HACHE SAUCE TOMATES</b>	<b>TAJINE DE VOLAILLE</b>	<b>SAUCISSE GRILLEE</b>	<b>GALETTE DE PANAI</b>
<b>PETITS POIS CAROTTES</b>	<b>SEMOULE PARFUMEE</b>	<b>PUREE</b>	<b>PATES</b>
	<b>LEGUMES TAJINE</b>	<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>BROCOLIS A LA CREME</b>
<b>TOMME BLANCHE</b>	<b>KIRI</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>EDAM</b>
<b>FRUIT</b>	<b>GLACE</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES</b>
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<b>MACEDOINE MAYONNAISE</b>	<b>SALADE VERTE AU BLEU</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>ALLUMETTE AU FROMAGE</b>
<b>BLANQUETTE DE DINDE</b>	<b>ESCALOPE DE PORC AUX FINES HERBES</b>	<b>MERLU SAUCE CITRON</b>	<b>QUENELLE SAUCE TOMATE</b>
<b>ET SES LEGUMES</b>		<b>PATES PAPILLONS</b>	<b>COEUR DE BLE</b>
<b>RIZ CREOLE</b>	<b>GRATIN DE POIREAUX</b>	<b>CAROTTES FONDANTES</b>	<b>COURGETTES SAUTES</b>
<b>SAMOS</b>	<b>CHEVRE BUCHETTE</b>	<b>BRIE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>
<b>FRUIT</b>	<b>NAPPE CARAMEL</b>	<b>ILE FLOTANTE</b>	<b>FRUIT</b>
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>CONCOMBRE A LA CREME</b>	<b>SALADE A L'EMMENTAL</b>
<b>ROTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</b>	<b>COUSCOUS</b>	<b>BOULETTE DE BOEUF PROVENCAL</b>	<b>NUGGET'S DE BLE</b>
	<b>POULET/MERGUEZ</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>POMME DE TERRE AUX PETITS LEGUMES</b>
<b>POMMES NOISETTES</b>		<b>CAROTTES SAUTEES</b>	
<b>CANTADOU</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>GOUDA</b>	<b>CAMENBERT</b>
<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>SALADE DE LENTILLES</b>	<b>DUO DE HARICOT VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>HARICOT BLANC EN SALADE</b>
<b>EMINCE DE PORC AU CURRY</b>	<b>ROTI DE DINDE A LA CREME</b>	<b>POISSON MEUNIERE ET CITRON</b>	<b>BOULETTE FACON TAÏ</b>
<b>PATATE DOUCE EN PUREE</b>	<b>PATES AUX PETITS LEGUMES</b>	<b>PETIS POIS CAROTTES</b>	<b>POEELE DE LEGUMES</b>
			<b>POMMES NOISETTE</b>
<b>VACHE QUI RIT</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>SAINT PAULIN</b>	<b>CHEVRE BUCHETTE</b>
<b>FRUIT</b>	<b>ABRICOT AU SIROP</b>	<b>FRUIT</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information veuillez vous rapprocher du gérant.



BIO

## Menus du lundi 12 septembre

au

## vendredi 04 novembre

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE VERTE AUX POMMES</b>	<b>TARTE AU FROMAGE</b>
<b>SAUTE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR</b>	<b>TORTIS A LA BOLOGNAISE</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES</b>	<b>QUENELLE SAUCE TOMATES</b>
<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>ET SON FROMAGE RAPE</b>	<b>PIPERADE</b>	
<b>BROCOLIS</b>		<b>GNOCCHIS SARDI AUX LARDONS</b>	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>
<b>VACHE PICON</b>	<b>BRIE</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>BUCHE DU PILAT</b>
<b>POMME AU FOUR A LA GELEE DE GROSEILLE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>FRUIT</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<b>MACEDOINE VINAIGRETTE</b>	<b>HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE</b>	<b>CHOU-FLEUR</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>
<b>JOUE DE PORC</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>SAUTE DE VEAU</b>	<b>GALETTE DE BOULGOUR</b>
<b>SEMOULE AUX CAROTTES</b>		<b>RIZ PILAF</b>	<b>PATES</b>
		<b>JARDINIERE DE LEGUMES</b>	<b>GRATIN DE POIREAUX</b>
<b>CAMENBERT</b>	<b>VACHE QUI RIT</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>BRIE</b>
<b>FRUIT</b>	<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>TARTE AUX FRUITS</b>
lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
			<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>
			<b>BOMBINE VEGETARIENNE</b>
			<b>ST PAULIN</b>
			<b>ECLAIR CHOCOLAT</b>
lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
			<b>SALADE A L'EMMENTAL</b>
			<b>PIZZA VEGETARIENNE</b>
			<b>CAROTTES ET COURGETTE POELES</b>
			<b>BRIE</b>
			<b>CAKE AU CHOCOLAT</b>

### INFOS PRODUITS :

Nos plats sont cuisinés à partir de produits bruts par la cuisine de l'Ehpad Les Pervenches à Lablachère. Toutes nos viandes sont françaises. Nos fruits de saison (sauf banane, agrumes) et légumes frais sont de la région.

Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.egalimapi.com](http://www.egalimapi.com)

sourireux

épice

équilibré