# RESTAURANT SCOLAIRE DE CLAIX
## MENUS du 02 au 27 septembre 2019

| Lundi 02 | Mardi 03 | | Jeudi 05 | Vendredi 06 |
|---|---|---|---|---|
| Melon<br>Saucisses<br>Flageolets<br>Pyrénées / Compote | Taboulé<br>Beefsteak<br>Haricots verts<br>Emmental / Nectarine | | Asperges vinaigrette<br>Brochette de poulet<br>Gratin de courgettes<br>Riz au lait /Abricot | Radis beurre<br>Filet de saumon / Chou-fleur<br>Camembert<br>Clafoutis aux abricots |
| **Lundi 9** | **Mardi 10** | | **Jeudi 12** | **Vendredi 13** |
| Tomates basilic<br>Cuisse de poulet<br>Semoule / Légumes<br>Brie / Glace | Terrine de la mer (sardine à l'huile)<br>Omelette aux pommes de terre<br>Dés de jambon<br>Salade verte / St Nectaire<br>Mirabelle | | Concombre ciboulette<br>Beignets de poisson<br>Epinards<br>Bleu de Bresse<br>Tarte aux prunes | Salade de pâtes au thon<br>Steak haché (15% MG)<br>Carottes vapeur<br>Mimolette<br>Raisin |
| **Lundi 16** | **Mardi 17** | | **Jeudi 19** | **Vendredi 20** |
| Salade d'artichauts vinaigrette<br>Filet de julienne<br>sauce hollandaise/Lentilles<br>Vache qui rit<br>Pêche | Pastèque<br>Rôti de dindonneau<br>Ratatouille légumes saison<br>Saint-Paulin<br>Beignets aux fruits | | Haricots verts vinaigrette<br>Sauté de veau<br>à la provençale / Riz<br>Fromage blanc<br>et fraises | Carottes aux raisins secs<br>Emincé de dinde<br>Pois cassés<br>Yaourt |
| **Lundi 23** | **Mardi 24** | | **Jeudi 26** | **Vendredi 27** |
| Melon<br>Gigot d'agneau<br>Haricots verts<br>Camembert<br>Semoule au lait | Pâté<br>Spaghettis à la bolognaise 15% mg<br>Salade verte<br>Tomme de Savoie<br>Glace | | Salade de riz vinaigrette<br>Filet de colin<br>Brocolis béchamel<br>Beaufort<br>Banane | Choux fleur vinaigrette<br>Sauté de porc<br>Gratin de Pommes de terre<br>Pyrénées<br>Nectarine |

Menus validés par Mlle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.