



Menus Péricolaire 1er au 25 Septembre 2020					
Du végétal pour changer					
36	Rentrée des classes 1 septembre	2 septembre	3 septembre	4 septembre	
	 Salade de <b>carottes</b> Boules de bœuf Napolitaine <b>Gnocchi</b> Haricots vert Emmental <b>Questches</b>	Salade de betteraves <b>Cordon bleu</b> Végétal Pommes sautées Epinards à la crème Edam Compote de pomme spéculats	Salade de tomates Bouchée à la reine (volaille, quenelles, champignons) Crûtes Riz Camembert <b>Fruit de saison</b>	<b>Terrine de campagne</b> (porc) <b>Poisson</b> Jus au citron et thym Boulgour Ratatouille Flan chocolat Melon	Repas Sans Viande
	Omelette		quenelles nature	Terrine de légumes	
Du végétal pour changer					
37	7 septembre	8 septembre	9 septembre	10 septembre	11 septembre
	Salade de radis Filet de poisson meunière Brocolis vapeur Pâtes Fruit de saison <b>Fromage blanc</b>	Salade de haricots beurre Haut de cuisse de poulet sauce aux olives <b>Boulgour</b> Petits pois Brie <b>Mirabelles</b>	Macédoine bulgare Gratin de purée au <b>Jambon (porc)</b> Salade verte Saint Paulin Fruit de saison Brandade de morues	<b>Salade de concombres</b> <b>Bibelskase</b> Pommes sautées Carottes vapeur <b>Munster</b> <b>Crumble aux pommes</b>	Pastèque Couscous <b>merguez</b> et boule de bœuf <b>Semoule</b> Légumes couscous Charnerie Crème caramel Boulettes végé
Repas Sans Viande	Galette végétarienne				



Du végétal pour changer					
38	14 septembre	15 septembre	16 septembre	17 septembre	Repas Alsacien 18 septembre
	Œuf mayonnaise Sauté de <b>boeuf</b> sauce curry Semoule Duo de navets jaunes et blancs Yaourt nature sucré Fruit de saison	Tzatziki de concombres <b>Pâtes</b> sauce <b>Bolognaise végétale</b> Emmental rapé Tarte au fruit	Salade de <b>céleri</b> Filet de merlu sauce crustacés Quinoa Petits pois Cantafrais Crème chocolat	Salade verte Courgettes farcies (sans porc) Riz Complet <b>Cake questches cannelle</b>	<b>Carottes</b> au citron Sauté de <b>porc</b> sauce raifort Pommes rôties au four <b>Munster</b> <b>Yaourt fermier</b>
Repas Sans Viande	Falafels sauce curry			Galette	Omelette sauce raifort



Du végétal pour changer					
39	21 septembre	Repas Alsacien 22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre
	<b>Perles</b> vinaigrette et poivrons Crêpes au fromage Salade de maïs, tomates Crème dessert <b>Poire</b>	Salade de <b>chou blanc</b> <b>Saucisses de Strasbourg</b> (porc) Ecrasé de pommes de terre et courges Flan vanille Banane	Salade de courgettes Escalope de <b>dinde</b> sauce estragon <b>Riz</b> Choux de Bruxelles Coulommiers Fruit de saison	Concombres bulgare Steak haché de bœuf sauce à l'échalote <b>Pâtes</b> Epinards béchamel Vache qui rit <b>Gâteau au citron</b>	Taboulé au <b>boulgour</b> Boules à l'agneau crème à l'ail Flageolets aux carottes Tomme noire Compote Falafels sauce à l'ail
Repas Sans Viande	saucisses végétal	Omelette	Pâtes farcies sauce béchamel		