


Menu du mois de Septembre 2015

Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
	01-sept melon Pâtes Sauce bolognaise Crème vanille	02-sept Pommes de terre vinaigrette Escalope à la crème Epinards Fromage Fruit	03-sept Carottes râpées Couscous Légumes Mousse chocolat	04-sept Crêpes au jambon Colin sauce blanche Duo brocolis et choux fleur Fromage Fruit
07-sept Tomate Rôti de bœuf froid Frites Velouté fruit	08-sept Taboulé Poulet Haricots verts Fromage Fruit	09-sept Concombre à la crème Rouelle de porc Flageolet Liégeois chocolat	10-sept Riz niçois Cordon bleu Petit pois Fromage Fruit	11-sept Salade Brandade Fromage Compote
14-sept Torti thon Paupiette Ratatouille Fromage Fruit	15-sept Pastèque Estouffade de bœuf à la provençale Coquillettes Flan caramel	16-sept Piémontaise Sauté de dinde Salsifis Fromage Fruit	17-sept Terrine de campagne/cornichons Cabillaud sauce Nantua Céréales gourmandes Fromage Fruit	18-sept Salade Tex-mex Rôti de Porc Carottes Braisées Fromage Doughnut
21-sept Radis Filet de porc sauce au miel Purée Yaourt aromatisé	22-sept Salade Marco polo Poisson meunière Julienne de légumes Fromage Fruit	23-sept Mesclun Pizza Fromage Fruit au sirop	24-sept Rillettes de sardine Emincé de Bœuf aux échalotes Poêlée paysanne Petit suisses nature Sablé	25-sept Betterave Paëlla Fromage Fruit
28-sept Feuilleté fromage Poisson pané Courgette Fromage Fruit	29-sept Salade Fraicheur Poulet sauce citron Semoule Novly chocolat	30-sept Salade de riz Knaki Gratin de brocolis Fromage Fruit	01-oct Salade océane Colin mariné Pomme de terre vapeur Fromage Glace	02-oct Coleslow Sauté de veau Haricots beurre Fromage Grillé aux pommes

Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, tomate, vinaigrette

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

Piémontaise: pommes de terre, tomate, dés de jambon, œuf, cornichon, mayonnaise, vinaigrette

Salade tex mex: batavia, maïs, haricots rouges, tomate, vinaigrette

Salade fraicheur: Salade, tomate, concombre, carotte, radis, vinaigrette

Salade Marco polo: Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Salade océane: Batavias, miettes de surimi

Coleslow: Carottes, céleris, mayonnaise, vinaigrette

Poêlée paysanne: haricots verts, carottes, champignons, pomme de terre



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: j.bodin@mairie-truyes.fr

Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)