

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	01-sept Macédoine de légumes mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Crème choco noisette	02-sept Marco-Polo Chipolatas Tomate provençale Fromage Fruit de saison bio	03-sept Carottes râpées bio Poisson sauce citron Pommes de terre bio rôties Yaourt aromatisé bio Maurice	04-sept Taboulé Tenders de poulet Courgettes bio Fromage aop Fruit de saison bio
07-sept Salade fraîcheur Rougail Riz Fromage aop Fruit de saison bio	08-sept Tartine grillée saveur d'Italie Omelette nature bio Ratatouille Yaourt nature BIO - Maurice	09-sept Tzatziki Colombo de poulet Fromage Pain perdu mascarpone et fruits frais	10-sept Piémontaise Poisson pané Poêlée Légumes bio Fromage bio Fruit de saison bio	11-sept Melon Poulet rôti Bio Coquillettes bio Chocolat liégeois
14-sept Salade Tunisienne Emincé de bœuf à la provençale Haricots verts bio persillés Semoule au lait	15-sept Betterave cuite, maïs et chèvre Rôti de porc Haricots Blancs à la tomate Petit suisse nature bio Fruit de saison bio	16-sept Salade aux croutons emmental Galette de légumes façon pancake Piperade Fromage blanc à la vanille Cookies	17-sept Radis bio Filet de poisson sauce crème de poivrons Boullgour bio Fromage aop Compote de pomme bio	18-sept Riz niçois Estouffade de bœuf Tian provençal - Fromage bio Fruit de saison bio
21-sept Salade Caprese Boulette de viandes sauce tomate Pâtes bio Yaourt aux fruits mixés Maurice	22-sept Tarte tatin à la tomate Tajine de pois chiches abricots et légumes rôtis Fromage aop Fruit de saison bio	23-sept Pastèque Poulet au curry Riz basmati BIO Petit suisse aux fruits bio	24-sept Pâté de campagne Poisson crumble de chorizo Julienne de légumes Fromage bio Muffin au chocolat	25-sept Salade César Emincé de veau bio au cumin Purée Crème vanille
28-sept Tomate Western Jambalaya poulet Fromage Fruit de saison	29-sept Pâtes catalane Poisson pané Carottes bio au miel rôties au four Fromage Fruit de saison bio	30-sept Radis beurre Poulet au curry Boullgour bio Crème chocolat		
				* Fruits et légumes ou viande provenant de producteurs locaux
		Menu végétarien Bœuf ou veau de Touraine** Contact Mairie tel: 02 47 43 40 81 email: cantine@mairie-truyes.fr Facebook: On mange quoi à Truyes ! Produits BIO		

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

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

Tzatziki: concombre, fromage frais, ail, menthe

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

Salade tunisienne: Tomate, oignon, poivron, thon, féta, menthe, huile d'olive, balsamique

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

Salade Caprese: tomate, mozzarella, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic

Salade César: salade, poulet, croutons, tomate, parmesan, vinaigrette

Pâtes à la catalane: Pâtes, tomate, concombre, vinaigrette

Tomate Western: Tomates*, maïs, haricots rouge, vinaigrette

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

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement