













Menus du restaurant scolaire GARAT

Du mardi 1^{er} septembre au mardi 29 septembre 2020

	Mardi 1^{er} septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	<p>Melon Jambon blanc  Coquillettes au beurre Fromage Glace vanille, chocolat</p>	<p>Tomates mimosa Dos de cabillaud sauce citron  Blé Fromage blanc sucré</p>	<p>Taboulé Moussaka de bœuf Batavia Fromage Fruit de saison</p>
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
<p><u>Menu végétarien</u> Concombres ciboulettes Coucous de légumes Entremet vanille</p>	<p>Salade haricots verts, tomates Dos de colin sauce aux herbes  Quinoa Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Rôti de veau Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Sauté volaille Basquaise Pdt vapeur  Yaourt citron</p>
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
<p>Cake chèvre, courgettes Palette de porc à la diable  Brocolis persillés Fromage Fruit de saison</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Salade de mâche, pêches, croutons Chili (haricots rouges, maïs, tomates)  Riz basmati Fromage Fruit de saison</p>	<p>Tomates, mozzarella Rôti de bœuf  Petits pois Fromage Flan pâtissier</p>	<p>Melon Brandade de poisson Salade verte Fromage aux fruits</p>
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
<p>Salade de pâtes, thon, tomates Escalope de veau à la crème Céleri Fromage Fruit de saison</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Galette de lentilles, boulgour, Carottes persillées Fromage Crème chocolat</p>	<p>Salade de Pdt Cuisse de poulet Sauté d'aubergines à la tomate Fromage Fruit de saison</p>	<p>Batavia aux trois fromages Saumon à l'oseille  Riz nature  Yaourt vanille</p>
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre		
<p>Concombre à la crème Emincés de bœuf aux oignons Pommes noisette 2 petits suisses</p>	<p>Carottes râpées Cordon bleu Gratin de courgettes Fromage Beignet chocolat</p>		

 Agriculture Biologique	Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements	Menus validés par une Diététicienne du centre de gestion de la Charente
--	---	---