



# MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 SEPTEMBRE 2022



	Du 4 au 8 Septembre	qualité	Du 11 au 15 Septembre	qualité	Du 18 au 22 Septembre	qualité	Du 25 au 29 Septembre	qualité
LUNDI	<b>Apéritif de la rentrée</b> Pastèque Pâtes Sauce carbonara Et son râpé Glace		<b>Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette Tortilla Salade verte Tomme blanche Yaourt au lait entier		Taboulé à la menthe Sauté de porc curry-coco Courgettes rôties Brie Liégeois		Salade au surimi Rôti de veau à la sauge Haricots-plats Petit-suisse Pâtisserie du chef	
MARDI	Tomates vinaigrette Poulet rôti Haricots-verts Camembert Pâtisserie du chef		Crème de foie et son toast Sauté de veau aux pommes Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Batavia aux croûtons Lentilles à la Mexicaine Boulgour Fripons Fruit frais de saison		Tomates au basilic Poisson du jour à la provençale Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	
JEUDI	Concombre à la crème Rôti de bœuf Pommes rissolées Brie Fromage blanc vanillé		Salade de tomates Blanquette de poisson Riz basmati Yaourt nature sucré Compote de pommes		Pastèque Bœuf Goulasch Haricots-beurre Edam Pâtisserie du chef		<b>Bienvenue à Paris</b> 	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Couscous de légumes Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		Pastèque Boule bœuf sauce tomate Coquillettes Coulommiers Glace		Concombres à l'aneth Poisson du jour au chorizo Blé pilaf Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pâtes farfalles sauce au parmesan Salade verte Fromage blanc aux framboise	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits: "Délices de SAINTONGE" à Jonzac  
 L17

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC