

Menus

Période du 2 au 27 septembre 2024



<p>Lundi 2 septembre</p> <p>Taboulé ■ Sauté de dinde ■ Haricots verts ■ BIO Yaourt fermier nature (ferme Ozon) PFL <i>Filet de colin à la méditerranéenne</i> MSC ■</p>	<p>Mardi 3 septembre</p> <p>Pastèque Bœuf à la sauce tomate ■ RSP Carottes braisées ■ BIO F Tarte normande aux raisins ■ <i>Omelette</i> BIO</p>	<p>Jeudi 5 septembre</p> <p>Salade de tomates ■ BIO Cœur de merlu sauce citron ■ Riz pilaf ■ BIO Camembert</p>	<p>Vendredi 6 septembre</p> <p>Melon Pizza végétarienne à la mozzarella BIO F ■ Fruit de saison BIO</p> 
<p>Lundi 9 septembre</p> <p>Carottes râpées ■ BIO F Saucisses de la ferme Bertholet ■ HVE Purée de pommes de terre ■ BIO Pêche au sirop <i>Parmentier</i> BIO de colin ■ MSC</p> 	<p>Mardi 10 septembre</p> <p>Salade de pâtes ■ Œuf Béchamel ■ BIO Epinards à la crème ■ Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 12 septembre</p> <p>Macédoine de légumes ■ Bœuf bourguignon bio ■ BIO Riz ■ Yaourt fermier aromatisé aux fruits PFL <i>Risotto de fruits de mer</i> ■</p>	<p>Vendredi 13 septembre</p> <p>Concombre sauce yaourt ■ BIO F PFL Dos de colin ■ MSC Ratatouille ■ BIO F Tarte aux pommes du Pilat ■</p>
<p>Lundi 16 septembre</p> <p>Salade de pommes de terre ■ BIO Steak végétal Gratin de Choux fleurs ■ BIO F Fruit de saison</p> 	<p>Mardi 17 septembre</p> <p>Salade verte ■ BIO Filet de dorade à la sauce tomate ■ BIO MSC Ebly ■ BIO Flan aux œufs ■ BIO</p>	<p>Jeudi 19 septembre</p> <p>Duo de tomates colorées ■ BIO F Lasagnes de courgettes au bœuf ■ BIO F Mini pavé d'affinois <i>Lasagnes de courgettes au merlu</i> ■ MSC</p>	<p>Vendredi 20 septembre</p> <p>Melon Cuisse de poulet au jus ■ Semoule ■ BIO Yaourt aux fruits (GAEC des echos) PFL <i>Œufs à la sauce tomate</i> ■ BIO</p>
<p>Lundi 23 septembre</p> <p>Pastèque ■ Filet de colin à la crème d'ail ■ MSC Pommes de terre vapeur ■ BIO Compote de pommes ■</p>	<p>Mardi 24 septembre</p> <p>Salade verte et croûtons ■ BIO Quenelles en sauce ■ Confit de courges ■ BIO F Raisin</p> 	<p>Jeudi 26 septembre</p> <p>Salade haricot vert/maïs ■ Roti de porc ■ BIO Riz aux petits légumes ■ Yaourt fermier nature PFL <i>Gratin de moules</i> ■</p>	<p>Vendredi 27 septembre</p> <p>Terrine de légumes boulettes de veau à la sauce tomate ■ Brocolis ■ BIO F Cantal AOP <i>Boulettes végétales sauce tomate</i> ■</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes issus de la régie agricole municipale

Service scolaire : 04 77 40 50 33

Menus

Période du 2 au 27 septembre 2024



Hôpital
Le Corbusier
Firminy



<p>Lundi 2 septembre</p> <p>Haut de cuisse locale / omelette Tortis / Duo de carottes Cantal AOP Yaourt aromatisé fermier</p>	<p>Mardi 3 septembre</p> <p>Melon Rôti de porc à la tapenade / Tarte au thon Purée de choux-fleurs Bleu</p>	<p>Jeudi 5 septembre</p> <p>Sauté de volaille aux deux olives / hoki à la provençale Pommes allumettes / Champignons persillées Brie Abricots</p>	<p>Vendredi 6 septembre</p> <p>Tarte à la tomate Brocolis fleurettes Mimolette Gâteau de semoule</p>
<p>Lundi 9 septembre</p> <p>Chipolatas artisanales / Colin à l'orientale Ebly / Ratatouille Bleu Purée pomme BIO</p>	<p>Mardi 10 septembre</p> <p>Bolognaise Penne au beurre / Épinards au beurre Saint Paulin Fruit belle saison</p>	<p>Jeudi 12 septembre</p> <p>Melon Manchon de volaille locale / tortillas Pommes allumettes / Courgettes ricotta basilic Gouda BIO</p>	<p>Vendredi 13 septembre</p> <p>Saucisson artisanal / Poisson du jour Riz / Flan de légumes Fromage blanc aux fruits Pêche</p>
<p>Lundi 16 septembre</p> <p>Escalope de volaille locale au curry / Tarte aux poireaux Bâtonnière de légumes sautés Camembert Purée de pommes BIO</p>	<p>Mardi 17 septembre</p> <p>Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané / Brocolis fleurette persillés Petit-suisse aromatisé BIO</p>	<p>Jeudi 19 septembre</p> <p>Boulettes sarrasin lentilles Végétarien Pommes allumettes / Duo de courgettes basilic Edam Tarte au citron</p>	<p>Vendredi 20 septembre</p> <p>Saucisse de Porc locale / Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires</p>
<p>Lundi 23 septembre</p> <p>« Risonis » aux crevettes Sauté de volaille locale sauce aigre doux / Menu fromage Poêlée julienne/fèves Yaourt fermier local ananas</p>	<p>Mardi 24 septembre</p> <p>Jarret de bœuf VBF sauce piquante / Poisson à l'oseille Pommes vapeur / Trio de légumes poêlés Carré ½ sel Riz au lait BIO</p>	<p>Jeudi 26 septembre</p> <p>Poulet local au cidre / Tarte saumon ciboulette Pommes allumettes / Épinards Saint nectaire AOP Clafoutis d'automne MAISON</p>	<p>Vendredi 27 septembre</p> <p>Duo de colin safrané Gratin de choux-fleurs / Fusillis Brie Compote de poires BIO</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33