



TRAITEUR

# « Les Saveurs du Languedoc »

Super U - zone commerciale - route de Pézenas

- 34 320 Roujan - 04 67 24 60 05-

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE (repas Sans porc-/repas Végétarien)

Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 35</b> du 01 au 02 Septembre <b>Rentrée scolaire</b>			Melon Lasagne Au thon / A la viande/ Thon Fromage frais Compote	Betteraves rouges Lieu noir à la provençale Riz créole Yaourt nature Nectarine
Semaine 36 du 05 au 09 septembre	Taboulé Bio Pâtes / poulet rôti Bio Ratatouille Bio Yaourt Bio Banane Bio	Concombre en salade Lentilles/ Saucisse / merguez Purée pommes de terre Tome Lozère Compote	Salade tomates maïs Omelette Coquillettes au beurre Petit suisse Pêche au sirop	Salade verte Lasagne au thon Emmental - Compote
Semaine 37 du 12 au 16 septembre	Salade verte, Moussaka mouton/ au quinoa Aubergines, pommes de terre Mousse chocolat, Palmier feuilleté	Céleri mayonnaise Omelette / Rôti de dinde Riz aux légumes Cantal, Compote	Carottes râpées Bio Steak soja Bœuf Bio sauce Pâtes Bio Vache qui rit bio Compote Bio	Haricots verts en salade Moules à la marinère Potatoes maison Yaourt, Fruit de saison
Semaine 38 du 19 au 23 septembre	Trio de chou au comté Sauté de Porc à la provençale Poisson provençale/ Boulgour Panacotta, compotée de fruits	Maïs, pousses mungo, petits pois Bio Spaghettis Bio bolognaise au saumon/ saumon Coulommiers Bio, Fruit Bio	Salade verte Haut cuisse de Poulet / omelette Gratin de courgettes et riz Crème caramel maison	Œuf dur mayonnaise Pizza au thon et tomate Jardinière de légumes Brie, Raisin de table
Semaine 39 du 26 sept. au 30 octobre	Pâté Campagne Bio/ sal. tomate sal. tomate Couscous Merguez / ++ lég et semoule Semoule et légumes Bio Yaourt, Fruit de saison Bio	Choux fleur Mimosa Kachi parmentier De bœuf/ au poisson Yaourt, fruit de saison	Macédoine mayonnaise Boulettes de porc en sauce Quiche au thon/ Quiche au thon / Riz créole Chèvre bûche, Fruit de saison	Salade verte, maïs Calamars romaine Epinards au gratin Roulé à la chantilly
Semaine 40 du 03 au 07 octobre	Betteraves rouges Escalope de dinde sauce champignons Omelette/ Pâtes Emmental, Fruit de saison	Carottes râpées Bio Gratin macaronis/ Gratin macaronis/ Rôti de porc cuit Bio Lentilles préparées Bio Fromage Bio, Compote Bio	Salade verte, Colombo poisson/ Blanquette veau Riz créole yaourt sucré, Pomme au four	Salade de légumes vinaigrette Brandade Parmentière de Morue Petit suisse fruit, Fruit de saison
Semaine 41 du 10 au 14 octobre <b>Semaine du goût</b> <b>« Régions de France »</b>	<b>Repas Outre mer</b> Salade Créole Accras de Morue Riz aux Bananes plantain Mousse chocolat, Rocher Coco	<b>Repas Savoyard</b> Salade Savoyarde aux noix Tartiflette/ Diot de Savoie Purée / Tartiflette s lardons Yaourt, Saint Génix	<b>Repas Breton</b> Soupe de Poissons Galette Bretonne thon emmental Poêlée pierre artichauts Far breton aux pruneaux	<b>Repas Nord</b> Salade verte, Chicons, Kaddock fumé Steak soja/ Carbonade Flamande, Boulgour Tiramisu au Spéculoos
Semaine 42 du 17 au 21 octobre  <b>Repas Halloween</b>	Saucisson, cornichon/ carottes râpées carottes râpées Quiche lorraine/ au thon/ au thon Carottes sautées Yaourt, Salade de fruits	Salade verte, chou rouge Poisson pané/ Chipolatas / Poisson pané Petits pois carottes Camembert, Compote	Taboulé Bio pâtes/ Poulet Bio, Haricots verts Bio Yaourt Bio Fruit Bio	 Velouté de citrouille poisson/ poisson/ Porc à la diable Cheveux de Sorcière Cup Cake d'Halloween