























VILLE DE SURGÈRES
SEPTEMBRE 2019



<p>J1 Lundi 2 septembre 2019 Melon charentais Fricassée de volaille sauce chasseur pommes noisette fromage blanc BIO battu à la vanille</p> 	<p>J2 Mardi 3 septembre 2019 Cervelas cornichons Boeuf Carottes Brie Fruit cru de saison (f)</p> 	<p>J3 Jeudi 5 septembre 2019 Asperges sauce mousseline Rôti de porc charcutière Lentilles vertes BIO Emmental Fraises au sucre (f)</p> 	<p>J4 Vendredi 6 septembre 2019 Salade de tomates vinaigrette Omelette Pommes de terre persillées Carré frais BIO Mini-compote tous fruits</p> 
<p>J5 Lundi 9 septembre 2019 MENU TOUT BIO Carottes râpées BIO Sauté de boeuf BIO Gratin de courgettes BIO Crêpe sucrée nature BIO Confiture BIO</p>   	<p>Mardi 10 septembre 2019 Salade de pommes de terre et harengs Emincée de veau à la crème Brocolis vapeur Edam Nectarine (f)</p>  	<p>J7 Jeudi 12 septembre 2019 Avocat sauce salade Poulet rôti à la Mexicaine et son riz Chocolat liégeois</p>	<p>J8 Vendredi 13 septembre 2019 Salade piémontaise Couscous Royal Saint Nectaire Fruit cru de saison BIO (f)</p> 
<p>J6 Lundi 16 septembre 2019 Crêpe au fromage Lapin à la moutarde Haricots beurre Bûchette de chèvre BIO Oreillons de pêche</p> 	<p>J10 Mardi 17 septembre 2019 Betteraves crues râpées (f) Poisson pané Ecrasée de pommes de terre Petit suisse aux fruits</p>	<p>J11 Jeudi 19 septembre 2019 Salade de melon (f) Escalope de porc Coquillettes à la tomate Glace</p> 	<p>J12 Vendredi 20 septembre 2019 Salade de riz Dos de colin sauce Dieppoise Piperade Saint Paulin Raisin BIO (f)</p> 
<p>J13 Lundi 23 septembre 2019 Concombres à la ciboulette Saucisse de boeuf Purée Saint Germain Leerdammer Compote de poires</p> 	<p>J14 Mardi 24 septembre 2019 Gaspacho Jambon braisé Mogettes vendéennes Camembert BIO Pomme charentaise BIO (f)</p> 	<p>J15 Jeudi 26 septembre 2019 MENU VEGETARIEN Radis beurre de Surgères Lasagnes à la Ricotta Salade verte BIO (f) Banane BIO (f)</p> 	<p>J16 Vendredi 27 septembre 2019 Potage minestrone Cordon bleu Petits pois / carottes Lait fraise Fruit cru BIO (f)</p> 
<p>J17 Lundi 30 septembre 2019 Carottes râpées au citron Rôti de boeuf sauce poivre Gratin de choux-fleurs Yaourt nature sucré BIO</p>  			

FR
17 434 015
CE

- Les menus sont élaborés et établis selon le plan alimentaire du GEMRCN sur 20 jours (J1, J2, J3,...J 20) et sont ensuite validés par une diététicienne diplômée.
- On peut les consulter sur le site internet de la ville: www.ville-surgeres.fr - rubrique jeunesse: restauration scolaire-
- A titre indicatif, les produits frais et de saison sont indiqués par (f)
- Des changements peuvent intervenir en dernier lieu pour les raisons suivantes: retard de livraison, manque ou panne...