

VILLE DE SURGERES

MENU SEPTEMBRE 2023



Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Consultation des menus sur le site internet de la Ville :

www.ville-surgeres.fr rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine

Allergènes

1. gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

			
<p>Lundi 4 septembre Melon Omelette nature ³ Pomme sautées persillade Glace ^{1 8 7 6}</p>	<p>Mardi 5 septembre Concombres vinaigrette/ciboulette ^{10 12} Curry de courgettes, pois chiche Emincé de poulet Riz basmati Pastèque</p>	<p>Judi 7 septembre Salade de betterave et noix ^{10 12 8} Rôti de porc au jus Flageolets Mimolette ⁷ Cocktail de fruits (Pêche, abricot, poire)</p>	<p>Vendredi 8 septembre Taboulé ¹ Poisson du jour pané maison, ratatouille ¹⁴ Yaourt (LOCAL) ⁷</p>
<p>Lundi 11 septembre Filet de maquereau ^{4 10} Gratin à la mexicaine (Maïs, haricot rouge, tomate, égrené de bœuf) Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12 septembre Salade de riz (tomates, surimi, poivrons, ciboulette) ^{2 10 12} Sauté de veau à la catalane (olives, lardons, champignons, carottes) ¹² Tome locale ⁷ Fruit frais</p>	<p>Judi 14 septembre Terrine de légumes sauce cocktail ^{3 9 10 12} Spaghetti BIO sauce tomate ¹ Emmental ⁷ Petits suisses aromatisés ⁷</p>	<p>Vendredi 15 septembre Salade de tomates ^{10 12} Poisson du jour ^{3 4 7} Crème de poivrons Brocolis ⁷ Gâteau de semoule maison ^{1 7 3}</p>
<p>Lundi 18 septembre Salade crudités (Tomates, emmental, concombre) ^{7 10 12} Haut de cuisse de poulet Petits pois, carottes Yaourt (LOCAL) ⁷</p>	<p>Mardi 19 septembre Dés de pastèque Pizza (champignons, mozzarella, olives) ^{1 7 12} Fruit de saison</p>	<p>Judi 21 septembre Salade Parisienne (Jambon, emmental) ⁷ Raviolis Crème épinards, champignons frais ^{1 7 3} Crème dessert BIO ^{7 3}</p>	<p>Vendredi 22 septembre Piémontaise ^{3 10 12} Dos de merlu ^{1 4} (Concassé de tomates/Chorizo) Trio de légumes Kiri ⁷ Fruit frais</p>
<p>Lundi 25 septembre Carottes rappées au citron Sauté de volaille marengo Riz pilaf Camembert ⁷ Compote de fruits</p>	<p>Mardi 26 septembre Macédoine de légumes, œuf dur ^{3 10 12} Couscous végétal Semoule aux raisins ¹ Vache qui rit ⁷ Fruit de saison</p>	<p>Judi 28 septembre Wrap de crudités (soja, choux, carottes) ^{1 6 7 10 12} Parmentier de boudin noir maison ⁷ Ile flottante ^{7 3}</p>	<p>Vendredi 29 septembre Sardines à l'huile ⁴ Beurre/citron ⁷ Gratin de poireaux/pomme de terre ^{7 1} Chèvre ⁷ Fruit de saison</p>

Les viandes bovines, porcines ainsi que les volailles sont d'origine France. Le pain est issu de l'agriculture biologique.

Les menus sont établis dans le respect du plan alimentaire.

Si vous avez la moindre question sur les composantes des menus, vous pouvez contacter la cuisine centrale au 05.46.07.12.95.