




























# Menus Septembre 2020



## VILLE DE VICHY

31-août	01-sept	03-sept	04-sept
	Radis BIO et beurre Emincé de dinde groseille  Haricots vert BIO Gâteau au chocolat	Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, échalote, basilic)  Burger de veau forestière Poêlée de légumes Fruit BIO	Tomates BIO à la vinaigrette basilic  Tortellini Ricotta Spinaci curry - Edam Fruit BIO
07-sept	08-sept	10-sept	11-sept
Soupe à l'andalouse (poivrons tomates, oignons et basilic)  Escalope de poulet champignons Semoule BIO aux petits légumes  Brie Gélinifé vanille	Betterave BIO vinaigrette Pavé de merlu sauce ciboulette  Riz créole BIO Fruit BIO	Chou rouge BIO rapé  Paupiette de veau sauce daube Pommes sautées Compote pomme BIO	Carottes râpées BIO aux agrumes  Colin pané Brocolis BIO Fraidou Doughnut au sucre
14-sept	15-sept	17-sept	18-sept
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et Escalope de porc sauce hongroise SP : Escalope de dinde  Purée BIO Fromage blanc aux fruits rouges Compote pomme fraise BIO	Salade de boulgour et tomate BIO  Sauté de poulet sauce diable  Jardinière de légumes Fruit BIO	Mortadelle et cornichons SP : Roulade de volaille Pavé de poisson mariné provençal Courgette et blé BIO la provençale  Fruit BIO	<b>Menu 100% BIO</b> Macédoine BIO mayonnaise Omelette BIO Coquille BIO Fruit BIO
21-sept	22-sept	24-sept	25-sept
Salade verte BIO et croutons Boulettes de bœuf sauce lyonnaise  Carottes BIO  Camembert Semoule au lait 	Taboulé BIO  Colin meunière Epinards BIO à béchamel  la Gâteau anniversaire : moelleux framboise spéculos 	Concombre BIO et fêta   Quenelle de volaille sauce aurore  Lentilles Fruit BIO	Chou blanc BIO assaisonné  Hoki tomate  Poêlée de légumes saveur soleil Croc lait Fruit BIO
28-sept	29-sept	01-oct	02-oct
Betterave BIO et maïs Nuggets de poulet Macaronis BIO au pistou  Petit suisse Fruit BIO	Céleri BIO méditerranéen  Pavé merlu citron Piperade et t  Liégeois chocolat	Jambon cru SP : Jambon de poulet Rôti de porc au jus SP : Rôti de dinde au jus  Petits pois Fruit BIO	Salade de pommes de terre BIO à la catalane (tomate, poivron, oignon, ciboulette)  Œufs durs béchamel Chou-fleur BIO  Saint Nectaire Fruit BIO



### Recettes maison



### Produits locaux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".