



Restaurant scolaire de Payrignac



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

2019

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI
9 l u n d i	tomates en salade omelette au fromage salade verte crème au chocolat	10 m a r d i	tartines italiennes gratin de brocolis chipolatas yaourt	12 j e u d i	rillettes de sardines hachis parmentier salade verte fruit	13 v e n d r e d i	pâté de campagne rôti de porc lentilles pain perdu
16 l u n d i	concombre vinaigrette moules marinières frites cônes vanille fraise	17 m a r d i	melon tomates farcies blé yaourt	19 j e u d i	carottes râpées/oeuf dur spaghetti bolognaise fromage blanc	20 v e n d r e d i	salade de riz paupiette de veau ratatouille muffins au chocolat
23 l u n d i	quiche lorraine brochette de dinde gratin de courgettes fraises au sucre	24 m a r d i	macédoine /oeuf dur filet de poisson coquillettes fruit	26 j e u d i	crêpes au fromage pizza salade verte salade de fruits	27 v e n d r e d i	saucisson / beurre pintade rôtie épinards au jus tarte aux pommes
30 l u n d i	pastèque poisson poêlée de légumes fromage fruits	1 m a r d i	potage courgettes kiri gratin de pâtes jambon blanc tarte aux fruits	3 j e u d i	taboulé canette rôtie pdt sautées compote	4 v e n d r e d i	salade de chèvre chaud saucisse pois cassés far breton