

Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien				Street food Street good
Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Betteraves Bio au maïs Macédoine de légumes *	Tomates Bio , vinaigrette Carottes Bio râpées *	Céleri rave râpé sauce cocktail	Salade de coquillettes Bio Salade de riz Bio *	Bâtonnets de carotte Bâtonnets de concombre *
Pasta party Bolognaise	Curry de haricots rouges	Sauté de porc à la provençale	Filet de merlu MSC	Hot dog
Torsade Bio	Poêlée de poivrons et courgettes	Semoule Bio	Carotte Local à l'orientale	Frites
	Tomme grise		Bûchette de chèvre	
Bâtonnet de glace Pot de glace *	Yaourt Bio & Local aromatisé	Fruit de saison	Cookie du chef	Pomme Bio

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien

100% Local

Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Quinoa façon taboulé Taboulé (semoule Bio) *	Radis rose et beurre Chiffonnade de batavia Bio fromagère *	Carottes Bio râpées vinaigrette à la ciboulette	Melon charentais Pastèque *	Mousse de foie Pâté de campagne *
Sauce aux petits pois et mozzarella	Sauté de porc Local au curry	Steak haché de boeuf	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Colombo de colin MSC
Coquillettes Bio	Pommes de terre sautées	Haricots beurre persillés	Courgettes Bio braisées	Riz Bio créole
	Tomme grise	Comté AOP		
Fromage blanc Local et Bio à la confiture Yaourt Local et Bio aromatisé *	Fruit Bio de saison	Smoothie banane fruits rouges	Tarte fine aux pommes	Salade de fruits frais

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien

Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade verte Bio au maïs Salade verte bio aux dés d'emmental *	Salade de blé à la tomate Salade de pépinettes HVE *	Melon charentais	Courgettes râpées rémoulade Tomate vinaigrette *	Carottes Bio râpées au citron Concombre Bio bulgare *
Oeufs brouillés Bio aux fines herbes	Sauté de poulet Local Tikka Massala	Escalope de porc Local gratiné à la moutarde	Sauté de boeuf Local	Carbonara de saumon
Haricots verts Bio	Ratatouille	Semoule Bio	Pommes de terre sautées	Coquillettes Bio
Mimolette	Tomme grise		St Nectaire AOP	
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille *	Pot de glace	Fruit de saison	Gâteau "grand mère" aux pommes Local	Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Betteraves Bio Macédoine mayonnaise *	Pastèque Melon charentais *	Concombre Bio vinaigrette	Carottes Bio cuites Haricots verts Bio *	Friand au fromage
Pasta party Bolognaise	Filet de merlu MSC	Jabon blanc	Sauté de dinde BBC	Risotto aux petits pois et Parmesan AOP
Torsades Bio	Fondue d' épinards Bio à la crème	Pommes de terre sautées	Poêlée italienne	-
	Cantal AOP		Emmental	
Fruit de saison	Compote de pomme HVE Compote de poire *	Fruit de saison	Crème du chef au chocolat et aux framboises	Salade de fruits frais

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 04 octobre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien

Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Carottes Bio râpées vinaigrette Tomate Bio *	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Salade de pâtes Bio *	Salade de blé Bio vinaigrette	Salade grecque à la Feta AOP Salade verte Bio fromagère *	Flammenkuche
Paëlla végétarienne aux pois chiche Bio	Sauté de poulet BBC façon basquaise	Steak haché de boeuf	Galette sarrasin au jambon et béchamel	Gratiné de la mer colin MSC
-	Haricots verts Bio	Frites	Carottes Bio	Semoule Bio
	Cantal AOP			Bûchette de chèvre
Liégeois chocolat Liégeois vanille *	Fruit Bio de saison	Ile flottante	Clafoutis aux poires	Fruit HVE de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 07 octobre au Vendredi 11 octobre 2024

Menu maternelles *

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Radis rose Combre Bio *	Salade coquillettes Bio Salade de riz Bio *	Saucisson à l'ail cornichon	Chou blanc Bio Céleri rémoulade *	Butternut râpé au fromage blanc
Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Sauté de porc Local au curry	Bruschetta tomate basilic et mozzarella	Crumble aux pois chiche, légumes d'été et chèvre	Beignets de colin MSC
Frites	Courgettes braisées	Salade verte Bio	Riz Bio pilaf	Gratin de courge
	Brie		Vache picon	
Compote de pommes Compote pomme banane *	Yaourt Bio aux fruits Yaourt Bio à la vanille *	Crème dessert caramel	Brownie aux noix	Salade de fruits de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 14 octobre au Vendredi 18 octobre 2024

Menu maternelles *

Repas végétarien

Repas Bas Carbone

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Radis rose Combre Bio *	Salade coquillettes Bio Salade de riz Bio *	Saucisson à l'ail cornichon	Oeuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé aux poivrons Taboulé (semoule Bio) *
Risotto aux carottes et Parmesan AOP	Sauté de boeuf Local façon "grand-mère"	Burritos aux poivrons et lardons	Sauté de poulet BBC	Filet de lieu MSC sauce aneth
-	Brocolis Bio	Polenta crémeuse	Pommes de terre persillées	Haricots verts Bio
Tomme de Savoie IGP		Coulommiers		Mimolette
Compote de pommes Compote pomme banane *	Fromage blanc Bio au muesli Fromage blanc Bio au miel *	Fruit Bio de saison	Crumble pomme poire	Fruit HVE

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

