



Menus de Septembre 2021



		JEUDI 02	VENDREDI 03
		<p><u>Menu alternatif</u> Salade de perle, surimi &amp; maïs Riz courgettes sauce tomate Tarte aux fruits</p>	<p>Melon Filet de poisson sauce curry Semoule bio Petits suisses aux fruits</p>
LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Concombre Alpin Poulet rôti au jus Petits pois Glaces</p>	<p>Escalope de veau hachée sauce Bercy Duo Brocolis - Choux fleurs Fromage Fruit de saison</p>	<p><u>Menu alternatif</u> Tomates vinaigrette Pennes sauce vache qui rit <i>(La Fabric d'Alice)</i> Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p>	<p>Saucisson sec - Cornichons Dos de colin sauce citron Quinoa Fruit de saison</p>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Pastèque Boules au bœuf sauce tomate Riz Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p>	<p>Pommes de terre rissolées Poulet rôti au jus Crème vanille et chocolat Fruit de saison</p>	<p><u>Menu alternatif</u> Spaghettis bolognaise végétale Emmental râpé Fromage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves Poisson pané (Quartiers citrons) Haricots verts Semoule caramel</p>
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Sauté de poulet Basquaise Boullgour Yaourt nature sucré <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i></p>	<p>Brocolis vinaigrette Escalope de dinde à la crème Pommes sautées Crème dessert</p>	<p><u>Menu alternatif</u> Salade verte, maïs &amp; ciboulette Friand au fromage Petits suisses aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Coleslaw Filet de poisson Sauce normande Épinards bio Fruit de saison</p>

*La commune a résolument fait le choix d'une cuisine de qualité favorisant les produits frais et l'approvisionnement de proximité. La qualité et la traçabilité des matières premières sont principalement recherchées. Une attention particulière est accordée au développement de l'approvisionnement local. La liste de nos fournisseurs est disponible sur le site internet de la Mairie de Saint Julien l'Ars Julien L'Ars.*  
<https://www.saintjulienlars.fr/cantine-scolaire>

**Chaque repas doit comporter** : un féculent - des protéines (1 viande ou 1 poisson ou des œufs) - des légumes (crudité ou cuit) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement