







































Menus du 01 septembre au 23 septembre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE LATRESNE





 Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).


 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Latresne

lundi 29 août		mardi 30 août		C'est la rentrée! jeudi 01 septembre		vendredi 02 septembre	
				MELON BIO 		SALADE DE RIZ BIO (MAÏS, EMMENTAL, CONCOMBRE) 	
				BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE 		FILET DE HOKI PANÉ	
				PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ 		RATATOUILLE (COURGETTE BIO, AUBERGINE BIO, TOMATE BIO) 	
				GLACE		FRUIT DE SAISON BIO 	
Repas Végétarien 				ESCAPADE GREQUE			
lundi 05 septembre		mardi 06 septembre		jeudi 08 septembre		vendredi 09 septembre	
BETTERAVE BIO AU À LA FÊTA AOP 		RILLETES DE POISSON		TZATSIKI (CONCOMBRE BIO) AU YAOURT ET TOAST 		PASTÈQUE BIO 	
DHAL DE LENTILLES		RÔTI DE VEAU AU JUS		MOUSSAKA		CAPPELLETTI	
RIZ IGP DE CAMARGUE 		COURGETTES BIO GRATINÉES 		(AUBERGINE BIO, ET BOEUF BIO) 		AU SAUMON FUMÉ	
FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 		GÂTEAU AU MIEL		YAOURT BIO 	
lundi 12 septembre		mardi 13 septembre		Repas Végétarien 		vendredi 16 septembre	
MELON BIO 		TOMATES BIO MOZZARELLA 		TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 		CONCOMBRE BIO BULGARE 	
ÉCHINE DE PORC AU JUS		ROUGAIL DE SAUCISSES		QUICHE AU FROMAGE (OEUF BIO) 		CALAMARS A LA ROMAINE	
PIPERADE BIO ET BOULGOUR 		RIZ IGP DE CAMARGUE 		SALADE VERTE BIO 		COURGETTES BIO SAUTÉES 	
FLAN AU CAMEL		FRUIT DE SAISON BIO 		COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO 	
lundi 19 septembre		Repas Végétarien 		jeudi 22 septembre		vendredi 23 septembre	
RADIS ROSES A LA CROQUE		SALADE VERTE BIO AU FROMAGE ET CROÛTONS 		TOMATE BIO AU BASILIC ET FÊTA AOP 		PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE		LASAGNES DE LÉGUMES		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE		FILET DE POISSON AU BASILIC	
POTATOES		(TOMATE BIO, COURGETTE BIO) 		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 		BLÉ BIO PILAF 	
DÉGUSTATION DE FROMAGES AOP (FOURME D'AMBERT, SAINT NECTAIRE, CANTAL) 		FRUIT DE SAISON BIO 		GÂTEAU MARBRÉ		FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio 
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.