MAIRIE
DE
MANZAC-SUR-VERN

RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

Menu de Septembre 2026

2025 NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine» — ECOCERT EN CUISINE

VIANDES DE FRANCE



	MARDI 01 Salade de tomates– mozzarella Hachis parmentier, salade verte Glace	JEUDI 03 Salade de chèvre chaud Saucisses de Toulouse aux lentilles Fromage Fruits	VENDREDI 04 Tarte thon tomates Blanquette de poissons carottes vichy Fromage blanc
LUNDI 07 Taboulé Tomates farcies, blé Fromage Gâteau chocolat	MARDI 08 Concombre à la crème Escalope de dinde panée Haricots verts Salade de fruits	JEUDI 10 Melon Omelette au fromage Salade verte Panna cotta mangue	VENDREDI 11 Carottes râpées Colin ratatouille Fromage Cake au citron
LUNDI 14 Pâté de campagne Steak haché, purée de pommes de terre Fromage Yaourt fraise	MARDI 15 Betteraves Tourte pomme de terre, salade verte Crumble fruits rouges– pommes	JEUDI 17 Salade piémontaise Cabillaud en croûte de parmesan Poêlée de légumes Fruits	VENDREDI 18 Rillettes de thon au St Morêt Sauté de porc aux olives Boulghour Gâteau au yaourt
LUNDI 21 Quiche Lapin à la moutarde Spaghetti Moelleux amandes	MARDI 22 Salade de fromage Lasagne de légumes, salade verte Yaourt abricot	JEUDI 24 Œufs durs mayonnaise Croque monsieur, salade verte Glace	VENDREDI 25 Saucisson beurre Pillon de poulet Pommes de terres sautées Tarte bourdaloue
LUNDI 28 Salade de lentilles Poisson pané Petit pois carottes Fruits	MARDI 29 Melon Blanquette de veau Riz pilaf Tarte aux pommes		 

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique.
Bio sous réserve d'approvisionnement. Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts.
Légumes secs c'est 2 x / mois BIO, remplissage orange = végétarien
Toutes les viandes sont d'origine française.