



Menus du 01 au 25 septembre 2020

Ecole de Valernes



| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 01 au 04 septembre 2020 | | Salade de lentilles Escalope viennoise Tomates provençales Yaourt nature Prunes | Œuf mayonnaise Penne au curry/coco + parmesan Compote de pommes | Tarte à la tomate Filet de colin meunière Riz Camembert Pêche |
| Du 07 au 11 septembre 2020 | <i>Menu Bistrot</i> | Salade de haricots verts Steak haché Frites Saint-nectaire Pastèque | Salade de tomates/ Mozzarella Lasagnes végétariennes Compote pêche-abricot | Carottes râpées Poisson à la bordelaise Duo riz/lentille corail Fromage blanc et crème de marron |
| Du 14 au 18 septembre 2020 | <i>Menu Bistrot</i> | Salade verte Hachis parmentier végétarien Yaourt de brebis Melon | Salade de tomates jaunes Escalope de dinde au curry Duo riz/poivron jaune au curcuma Comté Tarte au citron | Taboulé Poisson pané Ratatouille Mini chavroux Pêche |
| Du 21 au 25 septembre 2020 | <i>Menu Bistrot</i> | Salade paysanne Omelette aux herbes Aubergines catalane Semoule au lait | Salade concombre-tomates Cuisse de poulet Pommes de terre sautées Yaourt Pommes cuites au four | Poireaux en vinaigrette Gratin de brandade de morue Tomme de savoie Poire |

La diététicienne
A.C. Peyronel