



Communauté de Communes
Rhône - Vistre - Vidourle

2, avenue de la Fontanisse
30660 GALLARGUES-le-MONTUEUX
Tél. : 04 66 35 55 55 Fax : 04 66 35 42 19
E-mail : contact@ccrvv.com
www.cc-rhony-vistre-vidourle.fr

MENU SEPTEMBRE 2019

RESTAURANT SCOLAIRE AIGUES-VIVES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 2 Septembre au 06 Septembre	Salade Maïs /Olives Chili Végétal Boulghour Yaourt sucré Madeleine	Salade de pois chiches Poulet au curry Carottes sautées Chanteneige Compote	Concombres / Féta Steak haché Frites Glace	Tomate croq'sel Filet mignon de porc à la moutarde et à l'orange Haricots verts Chèvre à la coupe Banane	Salade verte Paëlla au poisson Comté Nectarine
SEMAINE 9 Septembre au 13 Septembre	Melon Jambon Blanc Coquillettes Mimolette Mousse au chocolat	Salade de lentilles Filet de Hoki à l'huile d'olive Ratatouille Vache qui rit Prunes	Pâté de campagne Quenelles à la provençale Courgettes Fromage blanc au Coulis de fruits rouges	Salade verte Rosbeef Pommes noisette Emmental à la coupe Raisin	Carottes râpées Œufs durs au fromage Gratin de chou fleur Pêche
SEMAINE 16 Septembre au 20 Septembre	Concombres à la crème Raviolis ricotta/épinards Sauce tomate Yaourt aux fruits	Taboulé Rôti de porc Aubergines / poivrons Edam Nectarine	Salade de pâtes au pesto Beignets de calamars Haricots beurre Petits suisses sucrés Pomme	Tomates / mozzarella Sauté de poulet à la moutarde et au thym Quinoa Eclair au chocolat	Haricots verts en salade Fish and Chips Yaourt nature Ananas frais
SEMAINE 23 Septembre au 27 Septembre	Sardine à l'huile Pilon de poulet Petits pois Gouda Compote	Salade verte Lasagnes de légumes Chèvre à la coupe Mirabelles	Salade de tomates Tortilla de patata Poêlée de légumes Brie à la coupe Banane	Pizza Sauté de veau aux olives Brocolis à la crème Tartare Raisins	Betteraves / féta Dos de colin Riz Tome Crème caramel

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans notre cuisine sur place.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs