






















































Menu de la rentrée

	du 29 août au 02 septembre 2022	du 05 au 09 septembre 2022	du 12 au 16 septembre 2022	du 19 au 23 septembre 2022
LUNDI		 Spaghettis   Bolognaise de légumes  Tomme Limousine (>150 mg calcium)  Raisin	Saucisson sec / Tomates  Lapin Sauce chasseur  Omelette Brocolis Camembert (100-150 mg calcium) Crêpe au sucre	 Salade de lentilles  Steak haché/ Omelette Haricots verts Fromage fondu (>150 mg calcium) Pomme 
MARDI		 Concombres bulgares ● Saumonette sauce moutarde  Semoule Vache qui rit (100-150 mg calcium) Compote de fruits 	 ● Tomate   Rôti de porc sauce charcutiere Filet de colin sauce moutarde Purée de potiron  Tome blanche (>150 mg calcium) Compote pommes/bananes 	Concombres alpins  (concombres, fromage blanc, menthe) Lasagnes de légumes  Crème dessert chocolat 
MERCREDI		Radis beurre Tomates farcies Calamars à la romaine  Coquillettes Brie (100-150 mg calcium)  Banane	Carottes rapées  Tajine d'agneau aux abricots Tarte aux poireaux  Semoule Cantafrais (>150 mg calcium) Yaourt poire (>100mg calcium)	Betteraves mimosa  Paëlla au poulet  Paëlla au poisson Camembert (100-150mg calcium) Raisin
JEUDI	 ● Melon  Sauté de veau marengo Tarte aux poireaux  Ecrasé de pommes de terre  Yaourt fermier aux fruits (>150 mg calcium)	 Sauté de bœuf au paprika  Blanquette de poisson  Blé aux petits légumes (50/50) Mimolette (>150mg calcium)  Oranges	Melon  Œufs durs florentine  et pommes de terre   Fromage blanc fermier sucré (>100mg calcium) Raisin	 ● Salade arlequin   Rôti de veau au jus Crêpe aux champignons Haricots beurrés/carottes  Petit suisse nature (>100mg calcium) Madeleine
VENDREDI	 Taboulé (semoule)  Emincé de poulet sauce crème Friand au fromage Haricots verts sautés  Saint nectaire Prune	 Pamplemousse Rôti de dinde Feuilleté au poisson Courgettes  Carré de l'est (>150 mg calcium) Beignet au chocolat	Colin d'Alaska pané /citron  Tortis Six de savoie (100-150 mg calcium)  Kiwi 	 Salade parmentière Blanquette de volaille Blanquette de poisson Poêlée de légumes  Emmental (>150 mg calcium) Melon

● Légumes frais
 Recette maison
 Menus végétarien

TULLE SCOLAIRE

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite une bonne rentrée scolaire

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

