



MAIRIE DE CHORGES – SERVICE RESTAURATION

Du 1^{er} au 23 septembre 2022

LUNDI





MARDI




MERCREDI

JEUDI



VENDREDI





Semaine du 1^{er} septembre



  Tomates mozzarella basilic
Escalope de dinde viennoise
Riz
 Yaourt fermier  Purée de fruit



 Melon 
Dos de colin citronné
 Ratatouille 
Fromage fermier 
Beignet à la pomme

Semaine du 05 septembre

  Concombres, feta et olives rondelles
Steak haché de veau sauce chasseur
Macaroni ½ complètes
Faisselle et confiture

 Quinoa et crudités en salade
Sauté de canard au jus
 Courgettes au gratin 
Fromage fermier  Pastèque


Haricots verts en salade
Aiguillette de colin multigrains
 Petit épeautre 
Mimolette
Melon

Chou chinois dés d'emmental et coriandre en salade
 Agneau au curry
 Carottes persillées
Bounty glacé




Menu végétarien
 Lentilles au cumin
Oreilles d'ânes
Fromage de chèvre fermier 
Raisin


Semaine du 12 septembre

 Betteraves et maïs vinaigrette
Bœuf bourguignon
 Semoule de blé
Fromage fermier 
 Melon 



Repas sans couverts
Pizza royale
Pétales de jambon cru, tomate cerise et cornichon
Tourtons épinards 
Pik et croq'
Banane


Menu végétarien
 Lentilles au cumin
Parmentier de patate douce et légumes
Petit suisse 
Ananas frais


Salade verte vinaigrette
Poulet fermier rôti
 Purée de carottes 
Fromage fermier 
Flan pâtissier


Feuilleté au fromage
Filet de colin façon basquaise
Riz
Yaourt fermier 
Prune

Semaine du 19 septembre

Menu végétarien
Chou rouge et tomate en salade
 Omelette aux oignons 
Petits pois
Edam
Donut choco

Concombres crème et fines herbes
Lasagnes au poulet et petits légumes
Yaourt
Purée de fruit 

Salade de crudités
Potatoburger
Haricots verts
Yaourt bicouche fermier 

Melon
Gardiane de taureau
Semoule de blé 
Bûche du Pilat
Crumble aux pommes

Tarte aux oignons
Pavé de saumon sauce citron
Poêlée de légumes
Camembert
Raisin



Produit local du 05 ou 04.



Produit issu de l'agriculture biologique.

100% de pain Bio et local

100 % des viandes origine France

Liste des allergènes disponible sur le site internet de la ville et au 04 92 51 50 02. Un dispositif PAI peut être mis en place par l'Ecole et la Mairie.