








































































MENU SCOLAIRE – SEPTEMBRE 2024

	02 au 06 septembre	09 au 13 septembre	16 au 20 septembre	23 au 27 septembre	30 septembre	Légende	
LUNDI	 Crêpe fromage  Fish and chips  Petits légumes   Compote 	Saucisson Poulet à la crème  Haricots verts/Champignons   Fromage de la Colline  Abricots	Betteraves râpées  Rosbeef  Poêlée/Potatoes   Fromage Fantouillet  Galette	Tartine alsacienne  Sauté de dinde  Carottes/Coquillettes  Nectarine 	EN ATTENTE		<ul style="list-style-type: none"> ● Légume ou fruit cru ● Légume ou Fruit cuit ● Viande, Poisson ou Œuf ● Féculent ● Produit Laitier ● Matière Grasse ● Sucre Menu végétal
	Maquereau Steack haché  Coquillettes au jus  Fromage blanc sucré   	Tomates vinaigrette  Chili maison (Haricots rouges/maïs/ Quinoa sauce tomate)  ✓ Flan vanille 	Melon  Saucisses  Lentilles/carottes Flamby 	Concombre  Boulette de bœuf à la tomate Semoule  Crème caramel  			 Viande bovine française (naissance, élevage, abattage)  Agriculture biologique  Poisson issu d'une pêche durable  Label Rouge  Filière Bleu Blanc Cœur  Produit labellisé AOP, AOC ou IGP  Produit local
JEUDI	Concombre  Côte de porc Flageolets/Carottes  Yaourt 	Tartine chèvre  Calamars  Riz camarguais Salade de fruits frais  	Œuf mimosa  Macédoine Gratin de pâtes  ✓ Pêche	Tomates vinaigrette   Fish and chips  Riz aux légumes  Pain perdu  			
	Melon  Quiche emmental  légumes  Crème glacée ✓	Salade verte  Lasagne à la bolognaise  Crème dessert  	Carottes râpées  Poisson à la crème  Riz créole/ légumes  Moelleux chocolat 	Salade verte  Poêlée du marché   Cake au fromage  ✓ Glace		<p>La commune se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement (livraison...)</p> <p>Pour plus d'information vous pouvez contacter la mairie au 05.55.69.50.04</p> <p>Vous pouvez retrouver le menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur le site communal - www.bujaleuf.fr - sur l'application PanneauPocket 	

