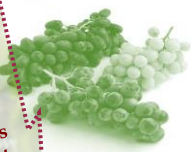


**LE PRODUIT DU MOIS :**  
 Le raisin est un fruit comestible produit par un arbrisseau : la vigne. Le raisin se caractérise par plusieurs grappes réparti sous forme de grappes dont la forme est le plus souvent sphérique. C'est un fruit très connu car c'est le deuxième fruit le plus cultivé du monde. Le raisin est très sucré et existe de différentes couleurs. On peut le manger comme ça, en faire des raisins secs ou le presser pour boire du jus de raisins ou fabriquer du vin.




# École de CARCANS



## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Semaine du 01 au 04.09</b>	<b>Vacances</b>	Raviolis Gratinée  Fraise	Salade de tomates et maïs  Saucisses  Riz créole  Fruit frais de saison	Salade d'avocats  Fajitas végétarienne  Haricots rouges  Yaourt au sucre  Raisin	Toast au chèvre  Poisson meunière  Carottes persillées  Suisse sucré	N'oubliez pas de choisir entre frites et pommes coin de rue, ne pas laisser les 2 ! IDEE POUR FAJITAS VEGE : Faire revenir oignons hachés, poivron et céleri en petits morceaux, carotte râpée, ail haché. Laisser cuire 10 min puis ajouter les épices et la moitié du fromage. Farcir les tortillas de ce mélange et rouler. Parsemer du reste de fromage râpé et passer 10 min au grill à 200°C
<b>Semaine du 07 au 11.09</b>	Salade au surimi Haut de cuisse de poulet Sauce aux raisins Cœur de blé Brie	Œuf mayonnaise Moussaka végétarienne  Banane au chocolat	Cordon bleu Pommes rissolées Fromage blanc au coulis Biscuit	Carottes râpées Rôti de bœuf VBF Haricots verts à l'ail  Brownie maison	Terrine de campagne Poisson du marché Riz  Fruit frais de saison	Moussaka végétarienne : même recette qu'une moussaka, avec de l'égréné de soja à la place de la viande
<b>Semaine du 14 au 18.09</b>	Melon Bolognaise VBF Pâtes Yaourt sucré	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	Pilon de poulet barbecue Semoule et pipérade  Glace	Salade de tomates au basilic Longe de porc rôtie VPF Gratin de courgettes  Clafoutis au raisin	Radis beurre Omelette aux oignons Pommes de terre sautées  Crumble de fruits de saison	Menu des enfants : organiser avec l'établissement la mise en place d'une consultation des enfants ; contacter le responsable d'unité si besoin. Si le menu n'est pas applicable avec participation des enfants, ce jour là peut être la journée thématique comme fait précédemment Les enfants peuvent aussi choisir un thème qui leur plairait.
<b>Semaine du 21 au 25.09</b>	Taboulé aux raisins secs Escalope de dinde marinée Ratatouille Saint Paulin	Salade grecque Croustillant à la mozzarella Petit pois Yaourt gourmand local	Betteraves Chipolatas grillées Haricots beurre  Ile flottante	Melon Effiloché de morue Pommes vapeur  Gâteau d'anniversaire	Salade de pâtes Axa de veau VBF Courgettes sautées  Petit filou	croustillant mozza : prendre le tomate et mozzarella plutôt que le pané fromager Yaourt gourmand local : l'information des fournisseurs locaux spécifiques pour ce produit viendra ultérieurement

**Légende :**

-  Produit ou repas Bio
-  Repas Végétarien
-  Préparation maison à base de produits frais
-  Produit de saison
-  Produit local

