



MENUS DU 04 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE 2023



LUNEDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	JEUDI 07 SEPTEMBRE	VENDREDI 08 SEPTEMBRE
*Haricots verts vinaigrette *Pâtes Carbonara Fruit frais de saison	*Concombre *Gratin de poisson à la florentine Yaourt à la vanille	Salade verte maïs *Tarte tomates oignons et fromage "*Flan maison" Biscuit	*Taboulé Cuisse de poulet Haricots plats persillés Fruit de saison
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Quiche au fromage *Lentilles Carottes Mâche "Yaourt"	Tomates vinaigrette *Rougail de saucisses Riz "Compote de pommes"	Pâté de campagne/cornichon *Poisson du moment *Gratin de légumes et pommes de terre Fruit frais de saison	Melon *Sauté de veau au paprika *Pommes vapeur Danette vanille ou chocolat
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
*Tomates et germes de soja *Aiguillettes de poulet Petits Pois "Fromage" Fruit frais de saison	*Salade concombre et féta *Rôti de porc au jus Frites "Compote de pommes" ou fruits	*Burger crudités "Yaourt"	Melon/Pastèque Poisson pané *Gratin d'épinard à la béchamel Pâtisserie
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Radis/beurre *Veau Marengo Riz Salade de fruits	*Taboulé *Sauté de dinde Ratatouille Fromage Fruit frais de saison	Salade de tomates *Pâte à la bolognaise végé "Petits Suisses"	*Betteraves rouges Jambon de vendée *Purée maison "Fromage" Fruit frais de saison

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



MENUS DU 02 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2023



LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
<p>*Carottes Râpées aux agrumes *Couscous végétarien "Pâtisserie"</p>	<p>Friand au Fromage *Sauté de porc au curry et aux courgettes Fruit frais de saison</p>	<p>*Concombre à la crème Poulet/pommes de terres sautées "Compote"</p>	<p>*Salade de tomates et maïs Steak haché /*poêlée de Courgettes / Aubergines Danette vanille ou chocolat /biscuit</p>
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
<p>*Salade verte,soja,champignon *Mogettes et carottes Brownie coco</p>	<p>*Carottes râpées *Thon à la basquaise Riz Yaourt aux fruits</p>	<p>*Céleri rémoulade *Petit salé aux lentilles Fromage Blanc</p>	<p>*Betteraves *Riz basquaise "Flan caramel"</p>
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
<p>Macédoine mayonnaise Poisson du moment: *Pâtes au saumon à la crème Fruit frais de saison</p>	<p>Salade de tomates Cordon bleu de volaille *Purée de carottes Pomme au four</p>	<p>"*Potage de légumes/vermicelles" *Pizza aux fromages Salade verte Yaourt /biscuit</p>	<p>*Salade de riz, maïs, tomates *Sauté de bœuf à la tomate Gratin de chou fleur Pâtisserie</p>

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France