

MENUS DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

Lundi 11

Carottes râpées
Salade tex mex
(Haricots rouges, thon, maïs,
poivrons)

&

Spaghettis
Sauce Bolognaise
Ou
Sauce Végétarienne
Epinards

&

Produits Laitiers

&

Fruits de saison



Mardi 12

Salade piémontaise
(pdt,
tomates, cornichons, jambon, œufs
durs, mayonnaise)

Salade de chèvre

&

Emincés de dinde coco
curry

Dos de lieu au citron

&

Boulogour

Jardinière de légumes

&

Produits Laitiers

&

Ile flottante

Mercredi 13

Macédoine de légumes
mayonnaise

Terrine de campagne

&

Poisson meunière

Kefta végétale

&

Riz

Haricots verts

&

Produits Laitiers

&

Fruits de saison

Vendredi 15

Wrap crudités
(wraps, carottes, chou, mayonnaise)

Concombres à la crème

&

Brochette de volaille

Thym/citron

Poisson du marché

&

Pommes de terre sautées

Salade verte

&

Produits Laitiers

&

Fruits de saison

Jeudi 14

Melon
Pastèque

&

Paupiette de veau
Œufs durs gratinés
sauce tomate

&

Féculent bio

Légumes bio

&

Produits Laitiers

&

Eclair au chocolat ou
vanille

ou

Fruits de saison



E. Gautier
Le chef d'Etablissement

C. Beuve
La Gestionnaire

- Produits laitiers
- Surgelés
- Produits frais/locaux
- Produits bio