

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE ET DEBUT OCTOBRE 2024

	<u>Du 2 au 6</u>	<u>Du 9 au 13</u>	<u>Du 16 au 20</u>	<u>Du 23 au 27</u>	<u>Du 30 au 4/10</u>
Lundi	Melon Cordon bleu Petits pois Fromage fruit	Pastèque Paupiette de veau Spagettis Fruit	Salade de pâtes surimi Rissollette de veau Duo de carottes Fromage Fruit	Haricots verts maïs Jambon chaud sauce moutarde Pâtes Yaourt	Pâté de campagne Nuggets de poulet Haricots verts Flamby
Mardi	Friand au fromage Saucisse de Toulouse Purée Yaourt	Taboulé Boulette de bœuf Haricots verts Fromage Flan chocolat	<u>MENU VEGETARIEN</u> Melon Quiches aux légumes Salade verte Fromage blanc confiture Madeleine	Melon Rôti de porc au citron Lentilles Fromage Yaourt	<u>MENU VEGETARIEN</u> Tomates concombres Omelette pomme de terre Salade verte Fromage Fruit
Mercredi	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade exotique Omelette fermière Salade verte Fromage Riz au lait	Betteraves aux pommes Blanquette de volaille Ebly Fromage Salade de fruit	Tomate mozzarella Brochettes mixtes Pommes rostis Fromage Fruit	Œuf mayonnaise Sauté de bœuf bourguignon Carottes saisisifs Gâteau au citron	Salade de lentilles tomme de Savoie Sauté de porc basquaise Purée de carottes Flan vanille
Vendredi	Carottes râpées Paëlla au poulet Riz Flan vanille	Crêpe au fromage Brandade de poisson Salade verte Compote de pomme	Pizza Beignet de calmard Piperade Fromage Semoule vanille	Salade coleslaw Filet de colin aux petits légumes Poêlée Fromage Ile flottante	Pastèque Filet de poisson sauce curry Semoule Fromage Fruit

Ces menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages.