



GRILLE DES MENUS DU 04/09/2023 au 29/09/2023



JOURS	Semaine du 04/09 au 08/09	Semaine du 11/09 au 15/09	Semaine du 18/09 au 22/09	Semaine du 25/09 au 29/09
LUNDI	Salade de tomates	Melon	Salade de riz	Carottes râpées
	Pâtes au jambon	Purée	Escalope de dinde	Riz
		Saucisse	Gratin de courgettes	Poulet basquaise
	Yaourt	Fromage	Fruit	Fromage
MARDI	Concombres à la crème	Salade composée	Radis en salade	Macédoine vinaigrette
	Escalope de poulet	Carottes sautées	Brocolis persillés	Steak de veau
	Haricots vert	Poisson pané	Boulettes d'agneau	Frites
	Banane	Flan	Gâteau	Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Salade de riz	Houmous	Salade verte	Salade de blé
	Omelette	Risotto de légumes	Lasagnes	Oeufs florentine
	Ratatouille de légumes			
	Banane	Gâteau	Crème Mont-Blanc	Fromage
VENDREDI	Salade verte	Betteraves rouge	Brochette Melon & Pastèque	Salade
	Brandade de colin	Légumes farcis	Pizza de polenta	Croque-monsieur
				Fruits au sirop
Eclair au chocolat	Fromage blanc	Gâteau aux noix	Biscuit	

NB : Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.
100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage
IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI



GRILLE DES MENUS DU 02/10/2023 au 20/10/2023



JOURS	Semaine du 02/10 au 06/10	Semaine du 09/10 au 13/10	Semaine du 16/10 au 20/10	
LUNDI	Salade de tomates	Friand au fromage	Salade	
	Poulet	Poisson pâné	Couscous à l'agneau	
	Frites	Epinards		
	Compote	Banane	Fruit	
MARDI	Salade composée	Salade & croutons	Salade avec brick de fromage chèvre -miel	
	Saucisse	Spaghettis bolognaise	Rôti froid	
	Lentilles			
	Salade de fruits	Yaourt	Fromage blanc avec coulis	
MERCREDI				
JEUDI	Taboulé	Salade de riz	Taboulé choux-fleur	
	Lasagne de légumes	Tian de légumes	Moussaka végétale	
	Gâteau aux noix	Tarte aux noix	Gâteau chocolat	
VENDREDI	Melon	Salade de brocolis	Salade de pâtes	
	Petis-pois	Pommes de terre rissolées	Quiche Lorraine	
	Boulettes de bœuf	Pilon de poulet		
	Fromage	Camembert	Fruit	

NB : Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par les fournisseurs.
100% des repas sont faits maison / Provenance produits Bio : Sucre – Huile – Semoule – Riz – Pâtes – Fromage
IMPORTANT : La présente grille de menus est susceptible de varier par raison de faisabilité. MERCI