

Menu du 19 au 23 septembre 2022

Lundi 19 septembre 2022



Cake aux lardons emmental /
Flammekueche

Emincé de bœuf au chorizo / Navarin d'agneau

« Fait Maison » Haricots verts / Carottes au cumin

Fromage blanc aux fruits / Petit suisse nature
sucré

Fruits crus de saison



Mardi 20 septembre 2022

Pastèque /
Salade de batavia chèvre et noix

Hachis Parmentier végétal / Batavia

Fromages

Compote de fruits



Jeudi 22 septembre 2022

Jambon blanc / Salade verte œuf et gouda

Filet de lieu /
Cœur de merlu sauce échalottes

Pomme de terre / Blé aux pivoons
Fromages

Fruits crus de saison



Vendredi 23 septembre 2022

« Fait Maison » Concombre à la crème de menthe / Tomate
vinaigrette

Pintade rôtie /
Sauté de dinde au curry et lait de coco

Courgettes fraîches / haricots au beurre

Yaourt Ferme de la Coudre

Cœur coulant chocolat / Gâteau basque



La Gestionnaire,

Le Principal,

M.Y. DIOP



A. VINCENT