



# Menus\* du 20 au 24 septembre 2021

\*Des modifications contextuelles peuvent être apportées

Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 20	Lait Café Chocolat	Salade de quinoa aux légumes frais Poisson pané Fondue de poireaux Fromage Pomme locale bio 	Melon Émincé de dinde Lentilles Fromage Cocktail de fruits
Mardi 21		Mousse de canard ou pâté de campagne Escalope de veau à la crème Boullgour Fromage Compote de fruits	Taboulé maison Steak haché Salsifis à la tomate Fromage Crème dessert danette
Mercredi 22	Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Concombre à l'aneth Cuisse de poulet Petits pois Fromage Flan au caramel	Radis roses Merguez Blé Fromage Compote de pomme
Jeudi 23	  Compote	Betterave rouge Bœuf bourguignon Carotte vichy bio  Fromage Banane ou nectarine	Feuilleté au fromage Poisson à la bordelaise Gratin de chou-fleur Fromage Fraises chantilly
Vendredi 24	Miel Céréales Yaourt	<b>Menu végétarien</b> Avocat Œufs brouillés forestier Piperade Fromage Eclair chocolat ou café	