

MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

**LUNDI 18
SEPTEMBRE**

**SALADE DE PÂTES
AU JAMBON DE
DINDE** 

**BLANQUETTE DE
DINDE**  

BROCOLIS 



SALADE 

**YAOURT À LA
VANILLE**  

FRUITS

**MARDI 19
SEPTEMBRE**

Menu Végétarien

**ŒUFS DURS
MAYONNAISE**

**BOLOGNAISE DE
LÉGUMES**

SALADE 

FROMAGE 

**SALADE DE FRUITS
À LA MENTHE**

**JEUDI 21
SEPTEMBRE**

**CAROTTE RÂPÉE À
LA CARDAMONE** 

**STEAK HACHÉE DE
BŒUF SAUCE
ROQUEFORT** 



FLAGEOLET

**FROMAGE FRAIS
AUX FRUITS**

FRUITS

**VENDREDI 22
SEPTEMBRE**

**MACÉDOINE DE
LÉGUMES**

**CORDON BLEU DE
POULET SAUCE
PROVENÇALE** 

PURÉE DE POMME 

DE TERRE  



SALADE

**FROMAGE
GLACE** 



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire



A. BARAUD



Produit local



Cofinancé par l'Union européenne



Appel d'origine protégée ou contrôlée

Aide Européenne sur programme lait et fruits à l'école (produits SIQO uniquement)

Les menus sont établis sous réserves de modification liée à l'approvisionnement

La Principale



C. MACHALA