

Menus du 18 au 22 septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits
Midi Concombre au bleu Carottes râpées / Melon Longe de porc <i>ou</i> Emincé de dinde aux champignons Flan de courgettes <i>ou</i> Haricots à la Bretonne Salade Brie Crème dessert	Midi Tomate / Radis Céleri rémoulade Betteraves Paëlla / Riz Salade verte Petits suisses aromatisés Fruits de saison	Midi Pastèque Salade aux 3 fromages Boudin aux pommes <i>ou</i> Andouillette <i>ou</i> Saucisse de volaille Haricots verts Pommes de terre vapeur Salade verte / Bûche de chèvre Riz au lait	Midi Salade composée Pomelos Pêches au thon Couscous Semoule Salade verte Emmenthal Fromage blanc sur lit de fruits	Midi Entrées variées Filet de dinde <i>ou</i> côte de porc Pâtes <i>ou</i> Carottes sautées Salade verte Fromage Glace
Soir Salade composée Escalope de poulet au curry Céréales gourmandes Salade verte Mimolette Yaourts Liégeois	Soir Macédoine de légumes <i>ou</i> Œufs mimosa Lasagnes fromagère Salade verte Mix de yaourts Banane ou Kiwi	Soir Mousse de canard <i>ou</i> Rillettes Filet de poisson pané sauce tomate / Blé Salade verte / Gouda Poire au chocolat	Soir Sardines <i>ou</i> tomates vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Camembert Crumble aux pommes	 Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles

LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

