

Menus du 9 au 13 octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits</p>
<p>Midi Salade surimi et cœur de palmier Betteraves / Endives aux noix Boudin aux pommes ou Saucisses / Merguez Flageolets Duo de choux gratiné Salade verte Yaourts Banane / Raisin</p>	<p>Midi Wrap / Macédoine Œufs durs mayonnaise Cuisse de canette Blettes à l'Italienne Carottes Céréales gourmandes Salade verte Gouda / Edam Poire au chocolat</p>	<p>Midi Salade aux 3 fromages Coleslaw Joue de porc ou Filet de dinde Pommes de terre vapeur Haricots verts Salade verte Brie Compote pommes / poires</p>	<p>Midi Céleri rémoulade Pêche au thon Salade de riz au thon Bœuf bourguignon Flan de courgettes / Blé Salade verte St Paulin ou Camembert Fromage blanc et coulis fruits rouges</p>	<p>Midi Entrées variées Steak haché ou Jambon braisé Frites Champignons sautés Salade verte Fromage Desserts variés</p>
<p>Soir Salade de pâtes Boulette de viande sauce tomate Semoule Salade verte Morbier Crème chocolat / vanille</p>	<p>Soir Duo de saucisson ou Mousse de canard Poisson pané Riz Madras ou nature Salade verte Emmenthal Riz au lait</p>	<p>Soir Avocat ou Asperges Emincé de dinde à la Thai Semoule aux épices Salade verte Tomme noire Choux à la crème</p>	<p>Soir Salade composée Sardines au beurre Pâtes sauce tomate basilic Salade verte Liégeois chocolat / café Rocher coco</p>	<p> Légende : </p> <p>De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles</p>

LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

