

# Menus du 9 au 13 octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	<p><b>Matin</b> Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture Jus de fruits</p> 	<p><b>Matin</b> Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture Jus de fruits</p> 	<p><b>Matin</b> Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture Jus de fruits</p> 	<p><b>Matin</b> Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture Jus de fruits</p> 
<p><b>Midi</b> 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><b>Midi</b> Wrap / Macédoine Œufs durs mayonnaise  Cuisse de canette Blettes à l'Italienne Carottes Céréales gourmandes  Salade verte Gouda / Edam  Poire au chocolat</p>	<p><b>Midi</b> 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><b>Midi</b> 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><b>Midi</b> Entrées variées  Steak haché ou Jambon braisé Frites Champignons sautés  Salade verte  Fromage  Desserts variés</p>
<p><b>Soir</b> Salade de pâtes Boulette de viande sauce tomate Semoule  Salade verte Morbier  Crème chocolat / vanille</p>	<p><b>Soir</b> Duo de saucisson ou Mousse de canard  Poisson pané Riz Madras ou nature  Salade verte Emmenthal  Riz au lait</p>	<p><b>Soir</b> Avocat ou Asperges Emincé de dinde à la Thai Semoule aux épices  Salade verte  Tomme noire <b>Choux à la crème</b></p>	<p><b>Soir</b> Salade composée Sardines au beurre  Pâtes sauce tomate basilic  Salade verte  Liégeois chocolat / café Rocher coco</p>	<p> <b>Légende :</b> </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 DE L'ÉTABLISSEMENT

