











MENUS : Septembre 2023

Menu Végétalien

Menu à thème

Menu ovo lacto végétalien

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 septembre	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	melon/pastèque steack haché Frites yaourt corbeille de fruits	œuf dur mayo / betterave mais Poisson du jour riz au épices fromage blanc corbeille de fruits	salade de tomate et concombre rotis de bœuf  poêlée de légumes de saison fromage gateaux moelleux citron	feuilleté fromage maison cuisse de poulet duo haricots  fromage  corbeille de fruits
Du 11 au 15 septembre	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	salade de concombre Wok de bœuf poivrons et oignons fusillis  fromage glaces	taboulé Moules Frites fromage  corbeille de fruits	salade de tomates grillade de porc Haricots beurre yaourt à boire  riz au lait au chocolat 	salade grecque Risotto d'Athéna(champignons,courgettes, brebis  salade verte  fromage crème brûlée cannelle et cardamome
Du 18 au 22 septembre	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	melon/pastèque chipo/merguez Purée  yaourt  corbeille de fruits	salade de pâtes  Omelette au fromage  tomates provençales fromage corbeille de fruits	Tomates/Salade avocats crevettes carry de bœuf massalé Carottes au lait de coco fromage  gâteau banane et coco	crudités/œuf mimosa sot l'y laisse de volaille trio de riz  entremet pêche/coulis fruits rouges
Du 25 au 29 septembre	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	Concombre- Tomates escalope de volaille duo de courgettes fromage semoule à la vanille	houmous de betterave rouge légumes farcies à la polenta salade verte  fromage blanc  corbeille de fruits	buffet de crudités poisson selon arrivage semoule fromage  poire au chocolat	tartine chorizo/mozzarella escalope de veau petits poids carottes panna cotta corbeille de fruits
Du 2 octobre au 6 octobre	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	salade de perles au chorizo Tortilla  poêlée de légumes fromage corbeille de fruits	buffet de crudités bœuf aux oignons/foie persillé Pommes de terre au four fromage glaces	buffet de crudités poisson selon arrivage gratin de courges ou butternut fromage clafoutis	salade d'haricots verts/pâté campagne poulet rôti Torsades  Yaourt sucré corbeille de fruits

La Gestionnaire,
K. JARNY

Chef cuisine et son équipe
F.PEDE et son équipe

La Principale,
N.PHILIPPE