

Mois de Septembre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi 01 Carottes rapées Cordon bleu Pommes de terre sautées Camembert Glaces	Vendredi 02 Tomates, thon vinaigrette Dos de colin sce champignons Julienne de légumes Rondelé au bleu Paris-Brest
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09 ✓
Concombre mozzarella Filet de poulet à la crème Coquillettes Fromage blanc Boudoir et coulis fruit rouge	Salade, cœur de palmier, noix Pavé de hoki sce aux petits légumes Riz créole Gouda Fruit de saison	Œuf dur, surimi miettes mayonnaise Emincé de veau aux oignons Duo de courgettes poêlées Cantal Fruit de saison	Blé, tomates, maïs, olive Boulettes végétarienne sce ton Haricot vert au beurre Crotin Bavarois fruit rouge
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16 ✓
Riz, tomates, olives, mélothrie Jambon grillé sce champignons Carottes poêlées Yaourt nature sucré Fruit de saison	Tomates à l'échalotes Bœuf à l'indienne Fusilli Mimolette Compote pomme fraise	Melon Filet de lieu noir sce provençale Crozet Pyrénées Fruit de saison	Concombre au maïs Omelette aux fromage Ratatouille St Nectaire Cône glace chocolat
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23 ✓
Mousse de canard-cornichons Cœur de merlu citron Boulogne à la tomate Yaourt nature sucré Fruit de saison	Taboulé Steak haché Champignons persillés Tomme grise Crème dessert vanille	Céleri remoulade Escalope de porc Gratin de blettes Mimolette Tarte aux pommes	Pastèque Quiche chèvre épinard Salade verte Brie Riz au lait
Lundi 26 ✓	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Tomates au basilic Chili sin carne Riz Gouda Semoule au caramel	Salade, thon, emmental Sauté de porc chasseur Rissetti Rondelé Fruit de saison	Radis Boulette d'agneau au curry Pomme de terre sautées Bleu Mousse au chocolat	Torti, jambon Pavé de hoki sce aux herbes Gratin de potiron Yaourt nature sucré Banane

Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits

Menu Végétarien ✓

Plat Fait-Maison 🏠

Produit BIO 🌿

Produit de Saison 🍷