

MENUS 2023

2024



Septembre

produits bio

produits locaux

Case colorée=
menu végétarien

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Betteraves	Carottes râpées	Œuf- mayonnaise	Concombres
Raviolis	Sauté de porc	Boulette végétarienne	Poisson du jour
Fromage	Pâtes	Haricots verts	Céréales gourmandes
Compote	Fromage	Yaourt	Fromage
	Glace	Eclair au chocolat	Kiwi
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Crêpe au fromage	Melon	Pâté de campagne	Tomates- mozza
Sauté de poulet	Émincé de boeuf	Poisson en sauce	Pizza 3 fromages
Carottes vichy	Frites	Epinards à la crème	Salade verte
Fromage	Fromage	Gauffre	Fromage blanc Lait p'tit
Fruit	Pomme		Loup
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Concombres	Céleri	Bâtons de surimi	Blé, maïs, tomates
Brochette de dinde	Poisson du jour	Émincé de veau	Omelette
Pommes de terre sautées	Riz créole	Courgettes en gratin	Ratatouille
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage frais aux fruits
Fruit	Compote	Muffin	
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Taboulé	Melon	Pastèque	Saucisson sec
Cuisse de poulet	Saucisses	Pâtes bolognaise	Poisson
Petits pois	Lentilles	végétarienne	Piperade
Yaourt	Entremet au chocolat	Fromage	Fromage
Fruit		Tarte tatin	Mousse de fraises