

Menus du 18 au 29/09/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22	<p>Melon Pastèque Pamplemousse</p> <p>Boulettes de bœuf Salade verte Frites Tomates provençales</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Crevettes roses Rillettes de thon</p> <p>Sauté de porc Galette de pomme de terre VG</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Riz au lait Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri bacon Avocat mimosa Melon</p> <p>Sauté de veau Agneau printanier Tomate farcie VG</p> <p>Carottes braisées Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert vanille/choco</p>	<p>Champignons persillés Asperges mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais sce poivrons Moules marinières</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage Entremets</p> <p>Fruits de saison</p>
Du 25 au 29	<p>Poireau vinaigrette Choux fleurs crème d'aneth</p> <p>Brochette volaille marinée Croziflette VG</p> <p>Purée patate douce</p> <p>Fromage blanc spéculoos Milk-shake fraise</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Feuilleté fromage Tarte à l'oignon</p> <p>Œufs durs Filet de poisson frais</p> <p>Épinards Aubergines gratinées</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois parfums divers</p>	<p>Melon Tomate mozzarella</p> <p>Boeuf bourguignon Hachis Parmentier VG</p> <p>Champignons Brocolis à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade emmental radis noix Salade verte au chèvre</p> <p>Moules marinères Filet de poisson frais</p> <p>Riz safrané Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme banane Pomme au caramel</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculeux
Plat protidique, **Végétarien**
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE
fruits frais présentés à tous les repas
menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements
Mme PARAİK

N. BRUNET
La Gestionnaire
La Gestionnaire



La Principale