

Menu de Septembre 2024

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Melon	Tomates	Carottes râpées	Concombre	Salade verte
Jambon blanc	Raviolis	Cordon bleu	Boules de Bœuf	Moules
Pâtes	Fromage	Petits pois carottes	Semoule	Frites
Yaourt	Fruit	Entremet chocolat	Flan nappé	Glace
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Radis-beurre	Melon	Tomates	Salade verte	Concombre
Poulet	Sauté de dinde	Wings de poulet	Rôti de porc	Œufs durs
Purée	Cocos	Haricots verts	Ratatouille	Epinards béchamel
Yaourt	Fromage	Glace	Fromage	Fruit
	Fruit		Fruit	
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Melon	Piemontaise	Rosette	Tomates Mozarella	Salade verte
Saucisses	Sauté de poulet	Steack haché	Filet de poisson	Parmentier
Lentilles	Carottes vapeur	Semoule	Ebly	Crème dessert
Flan nappé	Yaourt	Compote	Fruit	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Tomates	Pâté de foie	Radis-beurre	Duo céleri/carottes	Melon
Pâtes Carbonara	Bœuf braisé	Poisson pané	Escalope de dinde	Flammenckueche
Fruit	Carottes/P.Dterre	Printanière de lég.	Gratin de courgettes	Fromage blanc
	Yaourt	Crème vanille	Gateau de semoule	
Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

LOCAL

BIO