



MENU DU 4 SEPTEMBRE au 13 OCTOBRE 2023

	DU 4 AU 8	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29	DU 2 AU 6	DU 9 AU 13
LUNDI	Tomates cerises/ mayonnaïse Pâtes complète sauce légumes	Betterave/vinaigrette Blanquette de veau/riz Yaourt aux fruits mixés	Radis/beurre Beignets de courgettes Céréales complète Fromage Fruits	Salade Riz à la tomates Œufs durs Entremet chocolat	Concombre à la crème ciboulette Paupiette de dinde/ Pâtes Fromage Fruits	Soupe potimarron Lasagne Gruyère Fruits
MARDI	Carottes râpées Saucisses: haricots blancs Fromage fruits	Salade verte Pâte Bolognaise Fromage Fruits	Salade verte Cuisse de poulet sauce barbecue Pommes de terre sautées Flan au caramel	Rillettes de thon Jambon braisé Carottes Vichy Fromage Compote de fruits frais	Radis/beurre Roti de dinde/lentilles Yaourts fruits	Salade d'haricots verts Omelette aux pommes de terre Fromage blanc sucré
JEUDI	Bâtonnet de légumes/ sauce basilic Omelettes aux herbes Semoule Entremet vanille	Radis/beurre Quiche au fromage Fromage blanc au coulis de fruits	Concombre à la crème Sauté de porc Semoule Fromage Fruits	Tomates vinaigrette Rissollette de veau Flageolets Flan pâtissier d'Aline	Pâté de campagne Filet de poisson Sauce citron Blé Fromage/fruits	Salade verte Poisson pané Riz Fromage Fruits
 VENDREDI	Concombre à la crème Poisson Pommes de terre vapeur Glace	Tomates/féta/ ciboulette Filet de poisson au beurre persillé/Blé Gâteau au chocolat	Carottes râpées Boulettes de viande/ farfale/ratatouille Petits filous aux fruits	Bâtonnets de légumes/ sauce blanche Brochette de volaille Petits pois Entremets pistache	Potiron magique Burger du diable et ses doigts frits Bloody Mary	Tartines de Maquereaux Pates Carbonara Gruyère Clafoutis