

MENUS DU 4 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI 4	LUNDI 11	LUNDI 18	LUNDI 25	
 Salade verte   Tortellini  Yaourt fruité	 Céleri en mayonnaise  Boulettes de bœuf    Gratin de courgettes et pommes de terre  Pastèque	 Carottes râpées  Tomate farcie  Semoule aux épices  Flan à la vanille	 Salade de tomates  Rôti de bœu.   Duo de haricots  Flan	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)  Féculents  Produits laitiers  Fruits  Légumes Les repas sont cuisinés maison 
MARDI 5	MARDI 12	MARDI 19	MARDI 26	
 Salade de betteraves rouges en mimosa  Escalope à l'Italienne   Haricots verts  Fruit de saison	 Crêpe aux champignons  Médaillon de colin  Carottes Vichy  Glace	 Salade de lentilles de Piolenc  Paupiette de veau sauce à l'échalotte   Gratin d'épinards  Melon	 Salade de pâtes  Filet de colin  Ratatouille  Salade de fruits	
JEUDI 7	JEUDI 14	JEUDI 21	JEUDI 28	
 Melon  Crousti fromage  Aubergines à la Provençale  Pâtisserie	 Toast de chèvre au miel  Omelette à l'emmental  Brocoli au jus  Chou à la crème	 Tomates en salade  Araignée de porc   Petits pois à la Française  Pâtisserie	  Riz cantonnais  Salade de fruits exotiques  gâteau à la noix de coco	
VENDREDI 8	VENDREDI 15	VENDREDI 22	VENDREDI 29	
 Salade de tomates et mozzarella   Parmentier de poisson  Fromage blanc	 Salade verte  Filet de poulet au paprika   Gratin de coquillettes  Fruit de saison	 Salade verte   Paëlla aux fruits de mer  Petit suisse	 Concombre Alpin  Poulet Rôti   Pommes de terre à la Lyonnaise  Fromage à la coupe	

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne