

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2022

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

		<p><u>JEUDI 1</u></p> <p>Salade verte Steak haché Frites Kiri Sorbet de mangue avec nectarine</p>	<p><u>VENDREDI 2</u></p> <p>Bâtonnet de carotte et concombre / fromage blanc ciboulette Cabillaud sauce oseille Pomme de terre vapeur Melon</p>
<p><u>LUNDI 5</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Tomates cœur de bœuf Omelette au fromage Haricots verts Nectarine</p>	<p><u>MARDI 6</u></p> <p>Pizza au fromage Jambon cuit Petits pois gourmands Pastèque</p>	<p><u>JEUDI 8</u></p> <p>Oeuf mimosa Saucisse de francfort Lentilles à la dijonnaise Camembert / Raisin</p>	<p><u>VENDREDI 9</u></p> <p>Salade verte, tomates, radis, concombre Colin meunière Carottes persillées Pêche Melba</p>
<p><u>LUNDI 12</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Gaspacho avocat, concombre, céleri Knacki Végétal Gratin de courgettes au chèvre et mozzarella Compote de pomme</p>	<p><u>MARDI 13</u></p> <p>Tomate farcie à la macédoine de légumes Poulet farci à la feta Fagliatelles Petit suisse / Biscuit</p>	<p><u>JEUDI 15</u></p> <p>Salade Estivale (Tomates, poivrons, oignons, concombre, cornichons, câpres, maïs) Rougail de Saucisses Riz Bio Entremet caramel poire</p>	<p><u>VENDREDI 16</u></p> <p>Soupe de tomates Nuggets de poisson Crique de courgettes Cantal Fruit de saison Bio</p>
<p><u>LUNDI 19</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade composée (Quinoa, tomates, maïs, cornichon, poivron) Raviolis au fromage Sauce tomate Banane</p>	<p><u>MARDI 20</u></p> <p>Taboulé Steak Gratin Dauphinois Magnum</p>	<p><u>JEUDI 22</u></p> <p>Salade verte aux amandes Tomates farcies Pâtes Brie Ananas au sirop</p>	<p><u>VENDREDI 23</u></p> <p>Salade Berrichonne (salade frisée, lardons fumés, amandes effilées, gruyère) Coquille de poisson Petits pois Faiselle au miel ou sucre / biscuit</p>
<p><u>LUNDI 26</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Carottes et courgettes farcies Lasagne aux légumes au parmesan Cône vanille</p>	<p><u>MARDI 27</u></p> <p>Salade de pois chiche Escalope de dinde à la crème Haricots petits beurre Salade de fruits</p>	<p><u>JEUDI 29</u></p> <p>Salade verte Couscous Semoule Mousse au chocolat</p>	<p><u>VENDREDI 30</u></p> <p>Salade d'endive dés de jambon Beignet de crevettes Riz aux légumes Flan</p>

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

CODE COULEURS : Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

Féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines.