



MENU

du Lundi 29 septembre au Vendredi 4 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi <u>Menu végétarien</u>
ENTREE	Chou + jambon en vinaigrette	Terrine de poisson *	Cœurs de palmiers / maïs	Macédoine
PLAT	Boulette sauce tomate Pâtes	Chipolatas* Lentilles*	Poisson Chou-fleur/brocolis	Riz à la sauce tomate
FROMAGE		Fromage de chèvre*	Fromage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc	Fraises	Flamby	Fruit + gâteau

* Produits locaux

Menu à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement



MENU

du Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre

	Lundi	Mardi <u>Menu végétarien</u>	Jeudi <u>« Grand repas »</u>	Vendredi
ENTREE	Sardines	Chou chinois en vinaigrette	Betteraves *	Œufs dur/mayo
PLAT	Quenelle de veau Ebly	Beignet de salsifis Saucisse	Suprême de pintade * Pomme de terre *	Poisson Carotte vichy
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage de chèvre avec salade verte	Fromage
DESSERT	Fruit	Compote	Cake aux pommes*	Fruit

* Produits locaux

Menu à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement



MENU

du Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi <u>Menu végétarien</u>	Vendredi
ENTREE	Pâté en croûte	Salade verte	Crêpe au fromage	Salade de pâtes
PLAT	Sauté de dinde Garniture de légumes	Paëlla	Ratatouille semoule	Nuggets Haricots beurre
FROMAGE	Fromage			Fromage
DESSERT	Orange	Fromage blanc	Danette	Poire*

*Produits locaux

Menu à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement

MENU

Du Lundi 25 au Vendredi 29 septembre 2023

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29 Repas végétarien
ENTREE	Charcuterie	Tomates	Pâté en croûte	Chou-fleur à la vinaigrette
PLAT	Tomates farcies Riz	Steak haché Pommes noisette	Poisson pané frit Haricots verts	Tarte aux poireaux
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Danette	Yaourt aux Fruits	Compote	Glaces

Menu à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement