

MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE



DEJEUNER



DINER

LUNDI
27



Salade de chou émincé/Betteraves rouges



Filet de merlu sauce citronnée



Riz /Blettes à la tomate

Gouda à la coupe

Raisin

Salade aux agrumes

Côtes de porc

Purée

Six de savoie

Flanby

MARDI
28

Tomates en salade/Concombre bio



Estouffade de bœuf à la provençale



Penne rigate bio/Duo de choux

Camembert

Eclair chocolat

Salade verte

Lasagnes

Petits suisses

Compote de pomme

MERCREDI
29

Salade au surimi

Tomates et courgettes farcies

Semoule

Emmental à la coupe

Ananas au sirop

Crêpe au fromage

Gratin de fruits de mer



Chou-fleur

Petit moulé



Pomme

JEUDI
30



Carottes râpée bio/salade mimosa

Saucisses grillées ⇒ LOCAL ⇒



Lentilles vertes à la moutarde/Poêlée de légumes

Yaourt aux fruits



Prunes

Cœurs de palmier en salade

Escalope de poulet

Céleris au gratin

Chèvre

Poire

VENDREDI
1

Salade de lentilles/haricots verts

Polenta gratinée aux légumes

et son coulis de tomates

Bleu des Causses

Banane



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat