




# MENUS DU 5 AU 9 SEPTEMBRE



## DEJEUNER





## DINER


**LUNDI**  
**5**

⇒ **LOCAL** ⇒ Salade au surimi/melon  
Cœur de merlu à la nantaise  
 Riz/poêlée de légumes   
 Tomme des Pyrénées à la coupe  
Raisins




Taboulé  
Pilons de poulet en fricassée  
Céleri à la tomate  
Vache qui rit  
Kiwi



**MARDI**  
**6**

 Haricots verts en salade/friand  
Omelette aux fromages  
 Coquillettes/épinards à la crème   
Brie à la coupe  
Banane 




 Carottes râpées  
Cervelas obernois  
Purée  
Camembert  
Flan caramel


**MERCREDI**  
**7**

Pastèque / Salade verte ⇒ **LOCAL** ⇒  
⇒ **LOCAL** ⇒ Escalope de poulet à la crème  
 Boulgour/carottes vichy   
Buche de chèvre   
Mousse chocolat






Crêpe au jambon  
Steak haché  
Brunoise de légumes   
Rondelé  
Pomme BIO 

**JEUDI**  
**8**

⇒ **LOCAL** ⇒ Concombre / Tomates en salade ⇒ **LOCAL** ⇒  
⇒ **LOCAL** ⇒ Sauté de bœuf carottes/gingembre  
Blé / Courgettes provençales BIO   
 Gavach à la coupe  
Croustade aux pommes"maison" 

Salade César  
Filet de colin  
Quinoa  
Yaourt aux fruits   
Compote

**VENDREDI**  
**9**

Buffet de salades   
 Côte de porc charcutière  
 Pommes vapeur/chou fleur mornay   
Yaourt nature BIO   
Pêches

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.