

MENUS DU 12 AU 16 SEPTEMBRE





DEJEUNER

DINER

LUNDI
12

Pastèque/salade composée ⇒ LOCAL ⇒

Colombo de dinde ⇒ LOCAL ⇒

 Tortis/fondue de poireaux 


Tartare ail et fines herbes

Prunes

Salade de riz 


Œufs brouillés

 Ratatouille



Tome à la coupe 


Nectarine

MARDI
13

 Chou blanc et rouge vinaigrette ⇒ LOCAL ⇒

Cassolette de la mer

 Semoule /Poêlée de légumes 

Saint Nectaire à la coupe 

Pot de glace vanille/fraise

Salade d'asperges

Escalope de veau

Blé

Vache qui rit



Kiwi



MERCREDI
14


⇒ LOCAL ⇒ Salade aux noix

Chili sin carne


 Riz/brocolis meunière 


Bleu des causses à la coupe

Liégeois au chocolat

Poireaux vinaigrette 



Filet de poisson pané

 Julienne de légumes



Yaourt nature 

⇒ LOCAL ⇒ Raisins

JEUDI


 Carottes râpées/Betteraves rouges 

15 ⇒ LOCAL ⇒ Paupiette de veau forestière

 Boulgour/petits pois carottes 

Emmental à la coupe

⇒ LOCAL ⇒ Pomme

Tartare de courgettes 

Cuisse de pintade

Pommes rissolées


Brie


Fruits au sirop




VENDREDI
16

⇒ LOCAL ⇒ Saucisse sèche/iceberg César

Rôti de porc aux pêches 

Purée/haricots verts persillés 

 Yaourt aux fruits

Orange 



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,
Aurélié Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat