





MENUS DU 20 AU 24 SEPTEMBRE









DEJEUNER

DINER

LUNDI  Carottes râpées/Macédoine vinaigrette
19  Cuisse de poulet rôti au paprika
 Macaronis/Ratatouille 
 ⇒ **LOCAL** ⇒ Blanche d'oc à la coupe
 ⇒ **LOCAL** ⇒ Pomme

Radis
 Lapin à moutarde
 Pommes sautées
 Emmental à la coupe
 Fruits au sirop




MARDI  Chou-fleur en salade/Betteraves rouges 
20 ⇒ **LOCAL** ⇒ Carbonade flamande
 Frites/courgettes sautées 
 Rondelé aux noix
 Banane 



Salade de pâtes 
 Omelette au fromage
 Chou romanesco sauté 
 Bûche de chèvre
 Pêche

MERCREDI

21






Lentille verte en vinaigrette ⇒ **LOCAL** ⇒
 Gratin de poisson à l'estragon 
 Semoule/Fenouil braisé 
 Camembert
 Raisin


Salade au bleu
 Emincé de bœuf
 Boulgour 
 Yaourt aromatisé bio 
 Gaufre au sucre

JEUDI

⇒ **LOCAL** ⇒
22

Œuf mimosa/Salade au fromage 
 ⇒ **LOCAL** ⇒ Tajine de pois chiches/légumes rôtis
 Pomme de terre au four/boursin
 Petits suisses 
 Tarte au citron

Salade au maïs
 Calamar à la romaine
 Salsifis persillés
 Six de savoie
 Poire ⇒ **LOCAL** ⇒

⇒ **LOCAL** ⇒ Pâté de campagne/coleslaw 
VENDREDI  Rougail de saucisse créole
23  Riz/cordiale de légumes 
 Cantal à la coupe 
 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,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat