


MENUS DU 26 au 30 SEPTEMBRE



DEJEUNER



DINER

LUNDI  Salade de chou émincé/Betteraves rouges

26

Filet de merlu aux agrumes



Mâche mimosa

Croque monsieur



Pâtes/Duo de choux



⇒ **LOCAL** ⇒

Tome de Lacaune à la coupe



Chèvre

Prunes

Flan caramel

MARDI ⇒ **LOCAL** ⇒ Tomates en salade/Concombre

27

⇒ **LOCAL** ⇒ Blanquette de veau supreme

Coleslaw

Brochette de dinde orientale



Boullgour/Gratin de courge de Técou



Brunoise de légumes

Saint nectaire à la coupe



Petits suisses

⇒ **LOCAL** ⇒

Pomme

Orange



MERCREDI

28

Salade au surimi

Crêpe au fromage

Lasagnes à la bolognaise

Gratin de fruits de mer

Bouquetière de légumes



Purée

Emmental à la coupe

Petit moulé

Fruit au sirop

⇒ **LOCAL** ⇒ Poire

JEUDI

29



Carottes râpées/salade mimosa

Cœurs de palmier en salade

Pizza courgettes basilic sicilienne

Steak haché



Riz/champignons sautés

Céleri au gratin

Yaourt nature sucré



Six de savoie

Eclair chocolat

Raisin

VENDREDI

30

Artichauts vinaigrette/Haricots verts



Roti de dinde aigre douce

⇒ **LOCAL** ⇒



Gratin dauphinois/navets glacés



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