

MENUS DU 26 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE 2022

LUNDI 26	LUNDI 03	LUNDI 10	LUNDI 17
Petits cakes jambon emmental Rougail de colin Boulgour Yaourt sucré	Salade verte emmental Coquillettes bolognaise Compote de pomme	Salade de petits pois, haricots rouges et maïs Gnocchi pesto et mozza Gâteau aux amandes	Salade verte à l'ail Farfalles au saumon et crème ciboulette Fruits au sirop
MARDI 27	MARDI 04	MARDI 11	MARDI 18
Betteraves ail et persil Couscous aux légumes Fromage Fruits de saison	Haricots verts échalotes Gratin de poisson Riz créole Fromage Fruits de saison	Salade bistrot Sauté de bœuf Pommes rissolées Petits suisses	Carottes râpées Paëlla au poulet Fromage Yaourt aux fruits
JEUDI 29	JEUDI 06	JEUDI 13	JEUDI 20
Salade verte Sauté de veau aux oignons Frites Flan caramel	Maïs et pois chiches Gratin du montagnard Rose des sables	Salade de riz Dos de cabillaud sauce vierge Haricots verts Fromage Liégeois chocolat	Salade d'ébly Rôti de porc à la moutarde Choux fleur béchamel Fruits de saison
VENDREDI 30	VENDREDI 07	VENDREDI 14	VENDREDI 21
Feuilleté fromage Nugget's de poulet Légumes en persillade Eclair au chocolat	Quinoa et petits légumes Cordon bleu Brocolis Clafouti au chocolat	brocolis vinaigrette Petits salés et lentilles Fromage Banane	Macédoine de légumes Orecchiette aux légumes et parmesan Brownie au chocolat

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
Les menus en **verts** sont les menus végétariens

Vu, le 20 septembre 2022 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

