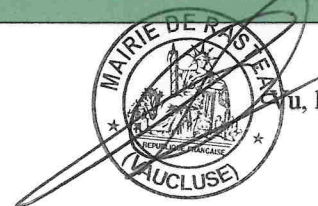


MENUS DU 02 AU 20 OCTOBRE 2023

LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	
Petits cakes jambon/emmental Rougail de colin Boulgour Flan caramel	Salade verte Coquillettes bolognaise Fromage Compote de pomme	Brocolis vinaigrette Macaroni au saumon et crème ciboulette Fromage Cocktail de fruits	
MARDI 03	MARDI 10	MARDI 17	
Betteraves ail et persil Couscous aux légumes Fromage Fruits de saison	Haricots verts vinaigrette Gratin de poisson Riz créole Fromage Fruits de saison	Endives, jambon et emmental Rôti de porc à la moutarde Gratin dauphinois Yaourt sucré	
JEUDI 05	JEUDI 12	JEUDI 19	
Salade verte Sauté de veau aux oignons Pommes rissolées Petits suisses	Maïs et pois chiche au cumin Pizza oignon poivron Pizza chèvre Crème dessert	Charcuterie et pain aux graines Tajine de boulettes de bœuf aux petits pois Gaufre chantilly	
VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20	
Salade de pâtes Aiguillettes de poulet Légumes en persillade Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Poulet basquaise Farfalles au gruyère Fruits de saison	Salade verte à l'ail Chili sans carne Riz pilaf Fruits de saison	

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



du, le 26 septembre 2023 – LE MAIRE, Laurent ROBERT