

MENUS DU 02 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	LUNDI 23
Macédoine de légumes Macaroni à la bolognaise Fromage Yaourt aux fruits	Betterave ail et persil Farfalles aux champignons sauce boursin Cocktail de fruits	Carottes râpées Nugget's de poulet Brocolis aux oignons Fromage Beignet au chocolat	Pois chiche et maïs au cumin Cordon bleu Haricots verts et carottes brownies
MARDI 03	MARDI 10	MARDI 17	MARDI 24
Lentilles aux herbes Poisson pané Haricots verts persillés Fromage Glace	Salade exotique Rôti de porc à l'estragon Frites Liégeois chocolat	Salade verte et camembert pané Œufs durs et épinard béchamel Gaufre au sucre	Salade verte à l'ail Sauté de porc Pommes rissolées Crème dessert
JEUDI 05	JEUDI 12	JEUDI 19	JEUDI 26
Salade de pâtes Chipolatas grillées Choux fleur sauce blanche Compote de pomme	Charcuterie Poulet grillé Petits pois à la française Fromage Banane	Tomates mozza basilic Bœuf aux olives Coquillettes Fruits de saison	Salade grecque Penne à la napolitaine Fromage Fruits de saison
VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20	VENDREDI 27
Feuilleté fromage Courgette à la provençale Semoule composée Petits suisses	Haricots verts vinaigrette Colin à la tomate Boulgour Yaourt au sucre	Choux fleur vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Yaourt aux fruits	Taboulé Calamar à la romaine Carottes vichy Fromage Compote et biscuit

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 26 août 2024 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

