

MENUS DU 02/09/2024 AU 06/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/09/2024	Mardi 03/09/2024	Mercredi 04/09/2024	Jeudi 05/09/2024	Vendredi 06/09/2024
Entrée	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Carottes rapées BIO à la vinaigrette	Concombre,maïs,tomate vinaigrette
Plat	Cappelletti ricotta (PC)	Roti de dinde au thym		Hachis parmentier (PC)	Poisson pané
Accompagnement		Petit pois			Ratatouille
Laitage	Vache qui rit BIO	Petit suisse aromatisé		Saint Nectaire à la coupe AOP	Fromage blanc
Dessert	Liégeois au chocolat	Banane BIO		Raisin blanc	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/09/2024 AU 13/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/09/2024	Mardi 10/09/2024	Mercredi 11/09/2024	Jeudi 12/09/2024	Vendredi 13/09/2024
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Tomate cerise		Salade verte	Salade de riz
Plat	Dos colin doré au beurre	Grignotte de poulet façon barbecue		Emincé végétal BIO sauce tomate	Jambon grillé*
Accompagnement	Carottes BIO	Pommes noisettes		Blé au beurre	Epinards béchamel
Laitage	Brie à la coupe	Croq'lait BIO		Yaourt nature fermier Désirs	Mini cabrette
Dessert	Nappé au caramel	Donut au sucre		Prune	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/09/2024 AU 20/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Salade de pomme de terre		Mousse de canard	Courgettes râpées vinaigrette balsamique
Plat	Sauce veggic bolo à l'égréné végétal BIO	Quiche lorraine*		Rôti de porc* sauce charcutière	Moules à la crème
Accompagnement	Coquillettes	Haricots verts BIO persillés		Gratin de brocolis	Riz
Laitage	Mimolette à la coupe	Petit nova aromatisé		Fruos	Chanteneige
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Crème au chocolat maison (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/09/2024 AU 27/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/09/2024	Mardi 24/09/2024	Mercredi 25/09/2024	Jeudi 26/09/2024	Vendredi 27/09/2024
Entrée	Samoussa aux légumes	Tomate		Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Rigolo au fromage	Pépites colin 3 céréales		Boulette de boeuf façon carbonade	Chipolatas*
Accompagnement	Printanière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pomme de terre	Courgettes à la niçoise
Laitage	Petit suisse nature	Kiri		Fromage blanc	Camembert à la coupe
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au caramel beurre salé maison		Compote pomme/banane	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc