

MENUS

SEPT. / OCT. 2022



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 39

LUNDI
26
SEPT.

Duo de choux en salade

Quenelle de volaille sauce hollandaise
Pâtes BIO

Crème dessert

MARDI
27
SEPT.

Asperges

Hot dog maison

Fromage

Fruit

JEUDI
29
SEPT.

Salade verte

Pomme de terre fromagère

Compote
Madeleine BIJOU

VEND.
30
SEPT.

Duo de saucisson

Poisson
Haricots beurre

Gâteau de semoule

Semaine 40

LUNDI
03
OCT.

Coleslaw

Rôti de veau
Purée de pois cassés à la crème

Salade de fruit

MARDI
04
OCT.

Salade de Haricots rouge & mais

Croque végétariens

Yaourt BIO
Gâteau sec

JEUDI
06
OCT.

Crêpes au fromage

Filet mignon
Carottes braisées

Banane

VEND.
07
OCT.

Salade de pâtes

Poisson pané
Chou romanesco BIO

Liégeois

Semaine 41

LUNDI
10
OCT.

Maquereau vin blanc

Bœuf bourguignon
Farfalle

Fromage compote

MARDI
11
OCT.

Œuf dur mayonnaise

Poulet basquaise
Riz aux 3 parfums

Petits suisses BIO

JEUDI
13
OCT.

Radis beurre

Omelette au gruyère BIO

Poire
Madeleine BIJOU

VEND.
14
OCT.

Carottes râpées

Poisson vapeur
Poêlée à la provençale & semoule BIO

Beignet

Semaine 42

LUNDI
17
OCT.

Rillettes de thon

Saucisses rougail
Rösti de légumes

Crème dessert

MARDI
18
OCT.

Champignons à la grecque

Brandade de poisson maison
Salade verte

Kiwi BIO

JEUDI
20
OCT.

Salade de mâche & croûtons

Lingot de polenta & patate douce

Yaourt BIO

VEND.
21
OCT.

Avocat thon & maïs

Petit salé aux lentilles BIO

Fromage BIO
Compote

Plat élaboré sur place à partir de produits bruts Plat à base de produits bios Plat privilégiant les circuits courts Menu VEGETARIEN

