



Menus du 01 au 30 septembre 2022



		JEUDI 01	VENDREDI 02
		Melon Emincés de volaille Purée de pomme de terre Glace	Taboulé Poisson Epinards à la crème Yaourt sucré Pomme
LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Salade de lentilles Omelette Salade Cantal Banane	Betteraves/pommes Rôti de porc Brocolis Riz au lait	Carottes râpées Bœuf à la tomate Spaghetti Gouda Prune	Saucisson/beurre Poisson sauce citron Riz Yaourt aux fruits
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Melon Sauté de veau Boulgour Saint-morêt Fruit	Concombres Quiche aux légumes Camembert Banane	Salade tomates/maïs Saucisses Lentilles Petit suisse aromatisé	Salade de pâtes Poisson Carottes vichy Edam Compote
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Radis Filet de dinde Haricots beurre Gouda Fruit	Tomates vinaigrette Poisson Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Feuilleté au fromage Couscous aux légumes Salade de fruits Biscuit	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Petits pois Liégeois au chocolat
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade verte/gruyère Hachis parmentier Fromage blanc	Concombres Nuggets de blé Poêlée de légumes Chèvre Fruit	Carottes râpées Rôti de bœuf Pommes noisette Flan vanille	Pâté/cornichon Poisson Ratatouille Cantal Fruit

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



Recette du chef



Circuit court origine France



Menu végétarien



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



MSC : pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée