

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	• Mortadelle* Samoussa aux légumes	Ciselée d'iceberg		Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Rigolo au fromage	Pépites colin 3 céréales		• Boulette de boeuf BIO Stroganoff Boulettes végétariennes tomate mozzarella	• Chipolatas* Haché de saumon à l'aneth
Accompagnement	Printanière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pomme de terre à base de lait BIO	Courgettes à la niçoise
Laitage	Petit suisse nature	Kiri		Fromage blanc BIO	Camembert à la coupe
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au caramel beurre salé maison		Compote pomme/banane base pommes BIO maison	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/09/2024 AU 04/10/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Mercredi 02/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024
Entrée	Salade de haricots verts BIO et oeufs durs	Taboulé à base de semoule BIO		Céleris rémoulade	Salade multifeuille
Plat	Quenelle nature BIO sauce Aurore	• Cervelas chaud* Crêpe au fromage		• Crozets au jambon* (PC) Croziflette aux épinards (PC)	Poisson meunière
Accompagnement	Riz BIO	Petit pois			Purée de carottes
Laitage	Saint-Môret BIO	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier		Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Abricots cuits à la gelée de groseille		Fruit BIO (selon arrivage)	Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 07/10/2024 AU 11/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/10/2024	Mardi 08/10/2024	Mercredi 09/10/2024	Jeudi 10/10/2024	Vendredi 11/10/2024
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade verte BIO	Carottes rapées
Plat	Nugget's de blé	Tarte au fromage		Tartiflette* à base de pdt BIO (PC)	Poissonnette
Accompagnement	Polenta crémeuse	Haricots verts en persillade			Brocolis à la crème
Laitage	Edam à la coupe	Fromage blanc		Croq'lait BIO	Carré Président
Dessert	Liégeois vanille	Fruit BIO (selon arrivage)		Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 14/10/2024 AU 18/10/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024
Entrée	Salade de coquillettes BIO à l'italienne	Surimi mayonnaise		Salade Chinoise (aux carottes BIO)	Concombre façon Chlada
Plat	Tortilla galette catalane • Saucisse de francfort*	Samoussa aux légumes		Emincé végétal BIO sauce crème curry	Tajine de poisson
Accompagnement	Choux-fleur à la polonaise	Jardinière de légumes		Riz BIO	Semoule aux raisins
Laitage	Coulommiers à la coupe	Rondelé nature BIO		Yaourt nature sucré BIO	Petit suisse nature
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Île flottante		Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Fruit BIO (selon arrivage)

* = Plat avec du porc