








Septembre - Octobre

	Du 20 au 24 septembre 2021	Du 27 septembre au 01 octobre 2021	Du 04 au 08 octobre 2021
Lundi 	<u>Sauté de porc</u> * <u>Carottes Vichy blé</u> Fromage * Crème dessert *	<u>Tomates mozzarella</u> <u>Cassoulet végétarien</u> Compote #	<u>Œuf sauce tomate</u> <u>Riz cantonnais</u> <u>maïs, petits pois, carottes</u> Fromage * Liégeois #
Mardi 	<u>Salade verte</u> <u>Pizza végétarienne</u> * Glace	<u>Salade de pépinette</u> <u>Crêpinette de porc</u> * Poêlée de légumes Yaourt * #	<u>Bœuf bourguignon</u> * <u>Pâtes</u> <u>Gâteau de semoule</u>
Mercredi 	Pâté de campagne <u>Hachis Parmentier de bœuf</u> * Fromage Fruit	<u>Betteraves rouges</u> # <u>Filet de canard</u> <u>Purée de patates douces</u> Fromage blanc noix de coco	<u>Avocat mayonnaise</u> <u>Filet de truite</u> <u>Gnocchis choux fleurs</u> Yaourt * Fruit
Jeudi 	Roulade aux olives <u>Filets de poulet</u> * <u>Haricots beurre</u> <u>Gâteau aux fruits</u>	Nuggets de poulet Frites Fromage * Fruit #	<u>Salade verte</u> <u>Saucisse</u> * <u>Aligot</u> Flamby #
Vendredi 	Melon <u>Filet de merlu sauce Hollandaise</u> <u>Riz</u> Fruit *	<u>Pain au chèvre</u> <u>Aiguillettes de saumon</u> <u>Ratatouille</u> # Fruit #	Rosette * Colin meunière <u>Haricots verts</u> # Fromage blanc *

*

#

Produits Locaux



Produits Biologiques



Produits fait maison



Menu susceptible de changer selon approvisionnement