

MENU du 14 au 18 septembre

Lundi 14 septembre



Pomelos/Tomates vinaigrette/Avocat mayonnaise

Pâtes aux légumes



Salade

« Fait Maison »

Fromage/Yaourt aromatisé

Compote

Mardi 15 septembre

Rosette/Pâté croute/Œufs durs mayonnaise

Filet de colin en sauce/Paupiette de saumon

Fondue de poireaux/Garniture paëlla

Fromage/Fromage blanc

Fruits au sirop

Jeudi 17 septembre

Feuilleté à la viande/Feuilleté au jambon/Feuilleté chèvre miel

Escalope de dinde aux champignons/Escalope de porc

Carottes/Lentilles à la moutarde

Yaourt nature/Fromage

Mousse au chocolat/Crème brûlée



« Fait Maison »

Vendredi 18 septembre



Salade tomates crudités/Salade Auvergnate/Salade thon maïs tomates

Steak haché

Haricots verts/Frites

Fromage/Yaourt aux fruits

Fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le Principal,

B. FAYE

Circuit court



La Gestionnaire,

L. ASTIER

Fait maison



« Fait Maison »

Agriculture biologique



Le Cuisinier,

A. RABOUDOT

Dé saison

