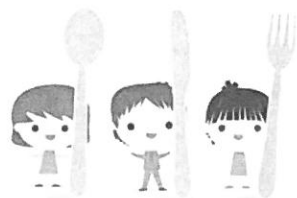


Menus

Du 30/09 au 04 Octobre



	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrées	Velouté de courgettes*	Betteraves rouges rapées	Œufs mimosa	Chou fleur sauce tartare*	Duo de céleri et carottes
Plats	Farfalles aux légumes du soleil gratinées*	Filet de colin meunière Pommes sautées	Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes	Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf	Emincé de porc au caramel Haricots verts
Laitages	Camembert*	-	-	Emmental*	Port salut*
Desserts	Raisin	Compote	Kiwi	Poire	Tarte au flan*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

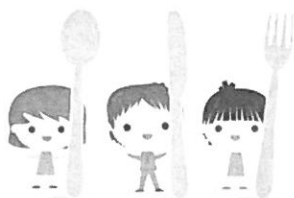
*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.



Menus

Du 07 au 11 Octobre



	Lundi	Mardi <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrées	Salade d'endives, carottes et mimolette	Chou chinois aux haricots rouges	Salade verte composée	Salade de riz créole	Coleslaw
Plats	Filet de lieu sauce Ciboulette* Chou fleur	Tajine de boulettes à la tomate Semoule*	Hachis Parmentier de bœuf*	Filet de poulet à L'estragon Poêlée de carottes	Escalope de veau ha- chée Purée de pommes de
Laitages	Comté*	Yaourt nature (Bio)*	Vache qui rit*	-	-
Desserts	Gâteau de semoule au caramel*	Salade d'agrumes au sirop	Compote	Banane	Chocolat liégeois*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

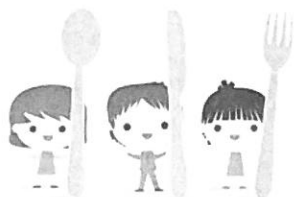
*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.



Menus

Du 14 au 18 Octobre



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jendredi</i> <i>Végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrées</i>	Terrine de poisson	Chou blanc à l'emmental*	Carottes râpées à l'orange	Mêlée de mâche et d'endives	Pommes de terre et thon en salade
<i>Plats</i>	Escalope de dinde Poêlée campagnarde	Chipolatas à la tomate Coquillettes au basilic*	Dos de colin à l'aneth Pommes vapeur	Spaghettis carbonara végétale*	Omelette aux fines herbes Courgettes et carottes
<i>Laitages</i>	Tome noire*	Brie*	-	Cantal*	-
<i>Desserts</i>	Poire	Ananas au sirop	Pomme	Tarte choco-coco*	Kiwi

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons. Aide UE à destination des écoles.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et répartis sur un mois.

*Produits contenant du gluten, du lactose.

Origine des viandes : Union européenne.

