

Du lundi 27 septembre au vendredi 22 octobre 2021

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Carottes rapées Hachis parmentier (Viande hachée (bio)) Brie à la coupe Flan vanille (bio)	Salade de tomates Omelette (bio) Haricots verts (bio) Tomates à la provençale Tarte aux pommes faite maison	Salade de concombres Légumes de saison Frites (bio) Fromage Fruit de saison	Salade verte Sauté de veau (bio) Riz Fromage Fruit de saison	Taboulé Poisson meunière Courgettes Fromage blanc (bio) au coulis de fruits rouges
lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Salade verte Sauté de bœuf (bio) Pommes rissolées (bio) Yaourt aux fruits (bio)	Salade de concombres Curry aux lentilles et lait de coco Quinoa Fruit de saison	Salade de maïs - crevettes Brochette de poisson Pâtes Pâtisserie	Feuilleté hot-dog Poulet rôti (bio) Courgettes persillées Comté AOP Crème vanille (bio)	Salade composée Cabillaud MSC Pommes de terre vapeur Eclair au chocolat
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Nems Emincé de poulet LR au curry Riz cantonnais Salade de fruits exotiques	Cassoulet : Saucisse de Toulouse (bio) Haricots blancs Fromage Fruit de saison	Salade verte Pizza au fromage Fruit de saison	Couscous : Agneau LR Semoule Légumes de saison Yaourt nature (bio)	Salade verte-tomate Brandade de morue Fromage Fruit de saison
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Soupe de légumes faite maison Sauté de porc (bio) Haricots verts (bio) Mimolette à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres Raviolis aux fromages Emmental rapé Compote	Soupe de potiron Paupiette de veau Jardinière de légumes Fruit de saison	Salade verte Cordon bleu Purée maison Fromage Fruit de saison	Pique-Nique

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique

Les viandes de veau, porc et agneau sont **Label Rouge**

Le bœuf est d'origine française

*Menus élaborés par la responsable de cuisine
conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011*