

MENU SEMAINE 36

JOURS	MENU
Menu végé LUNDI 2/09/2024	Betterave Nuggets végétal Mimolette Fruit de saison
MARDI 03/09/2024	Tomate vinaigrette Tajine d'agneau Carotte vichy / riz Baby bel Compote bio
JEUDI 05/09/2024	Carottes râpées Viande couscous Garniture couscous Laitage bio Cocktail de fruits sucré
VENDREDI 06/09/2024	Salade de riz Poisson 70% Epinard à la crème Camembert bio Tartes aux pommes

MENU SEMAINE 37

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>LUNDI</i> <i>09/09/2024</i>	Œuf mimosa Paupiette de veau Choux fleur / semoule Yaourt vanille bio Fruit de saison
<i>Menu à thème :</i> <i>Menu LATINA</i> <i>MARDI</i> <i>10/09/2024</i>	Salade Mexicaine Emince de bœuf à la mexicaine Pomme vapeur / poêlée 4 légumes Emmenthal bio Churros
<i>Menu végété</i> <i>JEUDI</i> <i>12/09/2024</i>	Concombres Tomates farcies végétale Pate Gouda bio Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>13/09/2024</i>	Crêpes tomate /emmental bio Poisson sauce crevettes Brocolis braisé / riz Crème chocolat Fruit de saison

MENU SEMAINE 38

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
LUNDI 16/09/2024	Salade d'haricot vert Viande, poisson paella Garniture paella Fromage de pays Fruit de saison
Menu végété MARDI 17/09/2024	Carotte râpée Lasagne de légumes Salade Camembert bio Fruit de saison
JEUDI 19/09/2024	Tomate Saucisse de Toulouse Frites / bâtonnière de brocolis Liégeois chocolat bio Fruit de saison
VENDREDI 20/09/2024	Pâté Poisson 70 % sauce oseille Riz créole / carotte Kiri Fruit de saison

MENU SEMAINE 39

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>LUNDI</i> <i>23/09/2024</i>	Salade d'haricot vert Sauté de bœuf Poêlé rustique Yaourt framboise/ abricot bio Fruit de saison
<i>MARDI</i> <i>24/09/2024</i>	Cèleri rémoulade Sauté de porc sauce moutarde Riz pilaf / haricot beurre Saint Paulin bio Fruit de saison
<i>JEUDI</i> <i>26/09/2024</i>	Tarte aux poireaux Omelette aux pommes de terre Salade Petits suisses bio Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>27/09/2024</i>	Carotte râpée Poisson 70 % Choux fleur / semoule Gouda Tarte aux pommes rhubarbes

MENU SEMAINE 40

JOURS	MENU
Menu végé LUNDI 30/09/2024	Salade orientale Tajine végétarien Saint nectaire bio Crêpe au miel
MARDI 01/10/2024	Carotte râpée Roti de veau Pomme vapeur / choux fleur Fourme d'Ambert Compote bio
JEUDI 03/10/2024	Betterave vinaigrette Agneau sauté Haricot bretonne / poêlé de légumes Fromage blanc Fruit de saison
VENDREDI 04/10/2024	Salade coleslaw Pépite de filet de colin Brocolis / pomme vapeur Camembert bio Cocktail de fruit

MENU SEMAINE 41

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>Menu végété</i> <i>LUNDI</i> <i>07/10/2024</i>	Tomate vinaigrette Omelette fromage Haricot vert Gâteau basque
<i>MARDI</i> <i>08/10/2024</i>	Poireaux vinaigrette Daube provençale Carotte vichy / semoule Yaourt nature Fruit de saison
<i>JEUDI</i> <i>10/10/2024</i>	Cèleri rémoulade Sauté de veau Riz / haricot vert Fromage blanc Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>11/10/2024</i>	Carotte râpée Blanquette de poisson Pate / ratatouille Tome Compote bio

MENU SEMAINE 42

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>Menu végété</i> <i>LUNDI</i> <i>14/10/2024</i>	Betterave Nuggets végétal Gnocchis / haricot beurre Edam Fruit de saison
<i>Menu à thème :</i> <i>Menu ORANGE</i> <i>MARDI</i> <i>15/10/2024</i>	Carotte râpée Agneau sauté sauce orange / abricot Purée de potiron Mimolette Tarte abricots
<i>JEUDI</i> <i>17/10/2024</i>	Carotte râpée Viande couscous Garniture couscous Laitage bio Cocktail de fruit sucré
<i>VENDREDI</i> <i>18/10/2024</i>	Salade de riz Poisson 70 % Epinard à la crème Camembert bio Tarte aux pommes