



Menus du 27 septembre au 22 octobre 2021

Lundi 27/09/21

Friand au fromage
Knacki
Choucroute
Fruit

Lundi 04/10/21

Salade alaska
Cordon bleu SP
Courgettes gratinées
Fromage
Fruit

Lundi 11/10/21

Tarte au fromage
Filet de poisson sauce dieppoise
Chou-fleur
Fruit

Lundi 18/10/21

Crêpe au fromage
Œuf dur
Epinards béchamel
Fruit

Mardi 28/09/21

Œuf mayonnaise
Pizza au fromage
Salade verte
Fruit

Mardi 05/10/21

Betteraves râpées
Bœuf bourguignon VF
Blé
Mousse à la fraise

Mardi 12/10/21

Salade verte à la mimolette
Filet de poulet au curry
Lentilles
Fruit

Mardi 19/10/21

Carottes râpées
Boulettes de bœuf à la tomate VF
Riz
Yaourt à la vanille

Jeudi 30/09/21

Champignons à la grecque
Filet de poisson au citron
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Confiture

Jeudi 07/10/21

Tomate vinaigrette
Rôti de porc froid
Carottes
Yaourt brassé aux
Fruits

Jeudi 14/10/21

Soupe de légumes à la vache qui rit
Gratin de pâtes à l'emmental
Compote

Jeudi 21/10/21

Terrine de poisson
Sauté de dinde marengo
Purée
Fromage
Fruit

Vendredi 01/10/21

Terrine de campagne
Escalope de poulet panée aux corn flakes
Garniture de légumes
Fromage
Ananas au sirop

Vendredi 08/10/21

Pamplemousse
Batonnets de mozzarella
Purée
Mousse au chocolat au lait de coco

Vendredi 15/10/21

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc à la moutarde
Petits pois
Fromage
Génoise au Nutella

Vendredi 22/10/21

Salade d'endives à l'emmental
Rôti de bœuf VF
Ratatouille
Moelleux au chocolat

Menu Végétarien

Les produits BIO

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est BIO et local



Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.