



**Menus du 01 au 23 Septembre 2022**

**Lundi 05/09/22**



Sardine à la tomate  
Cordon bleu VF SP  
Petits pois  
Fromage  
Fruit



**Lundi 12/09/22**



Betteraves vinaigrette  
Sauté de porc VF  
Lentilles  
Fruit

**Lundi 19/09/22**



Velouté d'asperges  
Filet de hoki sauce aurore  
Riz  
Fromage  
Fruit



**Mardi 06/09/22**



Radis  
Bourguignon VF SP  
Carottes  
Fromage  
Gâteau maison



**Mardi 13/09/22**



Salade verte  
Filet de cabillaud au vin blanc  
Semoule  
Fromage  
Glace aux fruits



**Mardi 20/09/22**



Taboulé  
Chipolatas VF  
Carottes à la crème  
Fromage  
Fruit



**Jeudi 01/09/22**



Tomates, mozzarella  
Escalope de dinde forestière VF  
Purée  
Compote fruits rouges



**Jeudi 08/09/22**



Concombres  
Croissant à l'emmental  
Salade verte  
Compote



**Jeudi 15/09/22**



Crêpe aux champignons  
Blanquette de poulet VF  
Chou-fleur  
Fromage  
Fruit



**Jeudi 22/09/22**



Concombres et tomates  
Boulettes de bœuf VF  
Frites  
Crème vanille



**Vendredi 02/09/22**



Melon  
Haché de bœuf bolognaise VF  
Haricots beurre  
Fromage  
Liégeois chocolat



**Vendredi 09/09/22**



Rillettes de porc cornichons  
Nuggets de colin (Atlantique)  
Haricots verts  
Petits suisses aux fruits

**Vendredi 16/09/22**



Carottes râpées  
Gnocchis  
Fromage  
Poire au chocolat



**Vendredi 23/09/22**



Melon  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Mousse aux fruits rouges



**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.*