



Menus du 04 au 29 Septembre 2023

Lundi 04 /09/23

Salade verte aux noix
Pizza au fromage
Glace



Mardi 05 /09/23

Taboulé
Filet de colin sauce crustacé (Atlantique)
Chou-fleur
Fromage
Fruit



Jeudi 07/09/23

Salade de pommes de terre et thon
Filet de poulet à la moutarde VF
Haricots verts
Fromage
Fruit



Vendredi 08/09/23

Melon et pastèque
Jambon VF
Lentilles
Danette au chocolat



Lundi 11/09/23

Terrine de campagne
Blanquette de dinde VF
Carottes
Fromage
Fruit



Mardi 12/09/23

Concombre vinaigrette
Haché de bœuf VF
Pâtes
Crème vanille



Jeudi 14/09/23

Salade de riz
Œufs durs en béchamel
Epinards à la crème
Fromage
Fruit



Vendredi 15/09/23

Tomates vinaigrette
Brandade de poisson (Atlantique)
Mousse à la fraise



Lundi 18/09/23

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu SP VF
Petits pois
Fromage blanc confiture



Mardi 19/09/23

Rillettes de porc
Filet de cabillaud aux agrumes (At)
Brocolis
Fromage
Fruit



Jeudi 21/09/23

Melon
Roti de bœuf VF
Frites
Yaourt au citron



Vendredi 22/09/23

Carottes râpées
Feuilleté à l'emmental
Tiramisu



Lundi 25/09/23

Salade de lentilles
Sauté de porc au curry VF
Haricots beurre
Fromage
Fruit



Mardi 26/09/23

Radis beurre
Filet de loup sauce vin blanc (At)
Riz
Yaourt à la fraise



Jeudi 28/09/23

Salade verte aux croutons
Raviolis tomate mozzarella
Compote



Vendredi 29/09/23

Salade piémontaise
Steak haché de volaille VF
Salsifis
Fromage
Fruit



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.