



# MENU

Du 30 Septembre au 15 novembre 2019

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011

30/09/19	01/10/19	03/10/19	04/10/19
Saucisson ail Saumon Chou-fleur liégeois	Feuilleté hot-dog rôti de veau Courgettes Fromage blanc	Melon Sauté de poulet Pâtes Îles flottante	Carottes râpées Hachi-Parmentier Salade Camembert Compote
07/10/19	08/10/19	10/10/19	11/10/19
Salade chou rouge Hamburger Frites Yaourt nature sucré	Tomates fêta Cassoulet Salade Fromage raisin	Coquille de poisson Nuggets Salsifis Babybel biscuit	Salade composée Bourguignon Pommes vapeur Paris-Brest
14/10/19	15/10/19	17/10/19	18/10/19
Céleri Spaghetti bolognaise Crème caramel	Ebly salade Poisson pané Jardinière de légumes Colomiers Clémentines	Endives thon Poulet rôti Épinard béchamel Glace	Sardines à l'huile Escalope de veau Haricots verts St Paulin Poire
04/11/19	05/11/19	07/11/19	08/11/19
Crêpes fromage Brandade de morue Salade Gouda Ananas	Salade Piémontaise Sauté de dinde curry Carottes beignet	Salade de chèvre Blanquette Riz raisin	Betterave ravioli salade yaourt
11/11/19	12/11/19	14/11/19	15/11/19
<b>férié</b>	Bouillon vermicelle Omelette Piperade Tarte chocolat	Salade emmenthal Chipolatas Frites Baby bel Pommes	Quiche Poisson Petit pois Fromage blanc aux fruits

Sous réserve de modifications!!!

\*produits locaux

\*produits bio