

MENU

Du 26 septembre au 11 novembre 2022

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la loi EGALIM Novembre 2018

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 Octobre
Carottes râpées Hachi-végétal Salade Tarte pommes	Feuilleté hot dog Paupiette de veau Courgettes Fromage blanc	Melon cuisse de poulet Pâtes Iles flottante	Saucisson ail Merlu Chou-fleur Camembert fruit
Lundi 03 octobre	Mardi 04 octobre	Jeudi 06 Octobre	Vendredi 07 octobre
Salade chou rouge Hamburger Frites Yaourt nature sucré	Tomates féta Chili sin carne Fromage raisin	Œuf dur Nuggets Salsifis Babybel biscuit	Salade composée Bourguignon Pommes vapeur Paris-brest
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Céleri Spaghetti bolognaise Crème caramel	Ebly salade Poisson pané Epinard béchamel Colomiers Clémentines	Endives thon Poulet rôti purée Glace	Sardines à l'huile Escalope de veau Haricots verts St Paulin Poire
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
Crêpes fromage Lasagnes aux légumes Salade Gouda Ananas	Salade Piémontaise Sauté de dinde curry Riz beignet	Salade de chèvre Blanquette Carottes raisin	Betterave ravioli salade yaourt
Lundi 08 novembre	Mardi 09 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Tomates mozzarella Epaule d'agneau Pâtes Fruit	Bouillon vermicelle Omelette Piperade Tarte chocolat	Salade emmenthal Chipolatas Frites Pommes	Férialé

*produits locaux *menu végétarien * produits bio *plat contenant du bio Fait Maison

Sous réserve de modifications !!!