

Menus mois de Septembre 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine le 01 et 02			<i>C'EST LA RENTRÉE !!!!</i>	Melon Ravioli de bœuf Gratiné au fromage Compote artisanale	Concombre Quiche tomate chèvre basilic Salade Crumble aux pommes
2ème semaine du 05 au 09	Salade de pâtes Jambon grillé Haricots verts Fromage / Fruit	Asperges Steak haché de veau Trio de riz Fromage blanc sucré / Fruit		Salade de tomate maïs / Dé de fromage Poisson meunière Carottes Vichy bio Mousse au chocolat	Salade de lentilles Lasagne de légumes Salade Petit suisse sucré / Fruit
3ème semaine du 12 au 16	Pastèque Poulet Blé / Courgette Fromage / Glace	O uf mayonnaise Semoule Duo de carottes Fromage / Fruit		Salade composée Poisson blanc Sauce au beurre Pommes rissolées Fromage blanc / Pomme cuite	Haricots verts en salade Boulette de bœuf Sauce tomate Spaghetti Velouté Fruix / Fruit
4ème semaine du 19 au 23	Salade de riz / Pois chiches Pané de blé tomate mozza Haricots beurre Liegeois vanille	Chou fleur en salade Chipolata Semoule Yaourt artisanal / Fruit		Melon Saumon Epinard à la crème / P de Terre Fromage blanc coulis de fruit	Carottes rapées Escalope de dindes Pâtes artisanales Petit Suisse / Compote
5ème semaine du 26 au 30	Betteraves Brandade de morue Salade Fromage bio / Fruit	Salade de tomate / Dés de fromage Omelette P de T Piperade Compote artisanale		Concombre Pâte bolo-carote Fromage rapée Salade de fruits	Surimi mayo Sauté de poulet Poêlée de légumes Flamby / Pastèque

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

Menu Local

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validé par Céline Drouart, Diététicienne - Nutritionniste