


# 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 <b>bœuf</b> Gratiné au <b>fromage</b> Compote artisanale	Concombre Quiche tomate chèvre basilic Salade Crumble aux pommes
2ème semaine du 05 au 09	Salade de pâtes <b>Jambon grillé</b> Haricots verts Fromage / Fruit	Asperges <b>Steak haché de veau</b> Trio de riz Fromage blanc sucré / Fruit		Salade de tomate maïs / Dé de fromage <b>Poisson meunière</b> Carottes Vichy bio Mousse au chocolat	Salade de lentilles Lasagne de légumes Salade Petit suisse sucré / Fruit
3ème semaine du 12 au 16	Pastèque <b>Poulet</b> Blé / Courgette Fromage / Glace	Oeuf mayonnaise Semoule Duo de carottes Fromage / Fruit		Salade composée <b>Poisson blanc Sauce au beurre</b> Pommes rissolées Fromage blanc / Pomme cuite	Haricots verts en salade <b>Boulette de bœuf</b> Sauce tomate Spaghetti Velouté Fruit / 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 <b>Chipolata</b> Semoule Yaourt artisanal / Fruit		Melon <b>Saumon</b> Epinard à la crème / P de Terre Fromage blanc coulis de fruit	Carottes rapées <b>Escalope de dindes</b> Pâtes artisanales Petit Suisse / Compote
5ème semaine du 26 au 30	Betteraves Brandade de <b>morue</b> Salade Fromage bio / Fruit	Salade de tomate / Dës de fromage <b>Omelette P de T</b> Piperade Compote artisanale		Concombre Pate bolo-carote Fromage rapée Salade de fruits	<b>Surimi mayo</b> <b>Sauté de poulet</b> 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