

# Menus mois de Septembre 2023

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 04 au 08	Melon Raviolis gratinés au fromage Glace	Saucisson Poulet Poelée de légumes Petit Suisse nature sucré - Fruit		Asperges Steak hâché de bœuf Trio de riz Fromage - Fruit	Salade composée Quiche au fromage Tarte croisillon aux pommes
2ème semaine du 11 au 15	Taboulé Lomo Salsifis Fromage - Fruit	Concombre Paupiette de veau Pates Fromage - Compote		Salade de tomate Poisson pané Haricots verts / Riz Mousse au chocolat	Pastèque Hachis parmentier végétal Fromage blanc coulis de fruit
3ème semaine du 18 au 22	Betteraves Aiguillettes de poulet Blé Fromage - Fruit	Œuf mayonnaise Lentilles / Carottes Fromage Salade de fruit		Melon vert Poisson sauce hollandaise Pommes noisettes Yaourt nature sucré bio - Fruit cuit	Salade d'haricots verts / Dés de fromage Boulette de bœuf sauce tomate poelée de céréales aux petits légumes Fruit
4ème semaine du 25 au 29	Salade de riz Pané de blé - tomate - mozarella Haricots beurres Crème vanille	Cœur de palmier - Tomate Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt artisanal nature sucré - Fruit		Carottes rapées / Dés de fromage Brandade de morue Salade Île flottante	Melon Escalope de dinde Coquillettes Fromage - Compote

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

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