

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification
en fonction des approvisionnements et des stocks de fin de période

<i>Nos menus</i>	<i>Du 28/09 au 02/10</i>	<i>Du 05 au 09/10</i>	<i>Du 12 au 16/10</i> <i>Semaine du goût</i>
Lundi	Concombre Rôti de porc Haricots blancs Babybel Fruit	Salade de tomates Rôti de veau aux aromates Pâtes au jus Crème au chocolat	Mousse de canard Cuisses de pintade aux pêches Haricots verts persillés Dessert au choix <i>Pain au maïs</i>
Mardi	Haricots verts en salade Purée de pommes de terre Saucisses de volaille Fromage blanc	Salade lentilles corail Navarin d'agneau Riz blanc Cantal Fruit	Salade verte-dés de mimolette Moussaka au boeuf Dessert au choix
Jeudi	<u>Menu végétarien</u> Feuilleté au fromage Gratin blé-courgettes Fruit Liégeois vanille Biscuit	Sardines Rôti de bœuf Carottes à la crème Fromage frais Fruit	Betteraves rouges râpées Gratin de pommes de terre Poisson Dessert au choix
Vendredi	Carottes râpées Pané de colin Petits pois Yaourt	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Gratin de chou-fleur Tarte aux légumes Danonino aux fruits	<u>Menu végétarien</u> Velouté de potimarron Céleri rémoulade-olives noires Gnocchis Brownies chocolat-noix <i>Bonnes vacances !</i>

En bleu : fait maison

En vert : normes BIO