

MENUS du lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2020



Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
Concombre tomates et comté Grillade de porc sce béarnaise Haricot vert au beurre Tarte au chocolat	Betterave vinaigrette Tomates farcies végétariennes Riz pilaf St Nectaire poire	Céleri rem. Graine de moutarde Roti bœuf au jus Purée pdt maison Flan au caramel	Taboulé Filet colin sce au beurre Gratin de brocoli chou-fleur Brie banane
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Chou blanc aux lardons Joue bœuf braisée et olives noires Haricot beurre Yaourt nature Cocktail fruit	Riz mais surimi Aiguillettes de blé panées épinard féta Purée de légumes Fromage frais sucré	Salade de mâche aux croutons Cuisse de poulet marengo Spaghetti Emmental Fruit de saison	Salade brésilienne Saumon Pommes de terre vapeur maison Gratin de pêches
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
SEMAINE DU GOUT			
Potage de navet aux pommes et curry Emincé de veau poêlé Carottes vapeur Edam Flan chocolat et biscuit	Avocat vinaigrette Sauté de porc Duo riz et lentilles corail au curry Orange	Salade composée au munster Lasagnes chèvre poireaux muscade et moutarde Salade verte vinaigrette Fruit de saison	Flammekuche gratinée Filet saumon à la crème de vanille Haricots plats persillés Tomme blanche Poire

Une portion de fromage est proposée quotidiennement aux enfants.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

