

# Menus du 02 au 20 Septembre

## Lundi

02.

Carottes râpées   
Steak haché   
Purée   
Yaourt 

## Mardi

03.

Salade de blé & fromage   
Poisson meunière   
Flan de brocolis   
Pêche

## Jeudi

05.

Betteraves, pois chiches  
& féta   
Riz & ratatouille   
Yaourt   
Prunes

## Vendredi

06.

Crêpe au fromage  
Rôti de veau   
Carottes Vichy   
Compote 

## Lundi

09.

Poisson à la bordelaise   
Riz   
Fromage   
Prunes

## Mardi

10.

Menu Vert  
Flan de courgettes &  
pommes de terre   
Salade verte  
Fromage blanc   
Raisins

## Jeudi

12.

Salade de concombre   
Rôti de porc   
Semoule   
Yaourt 

## Vendredi

13.

Salade de PDT &  
mimolette   
Cuisse de poulet   
Haricots verts   
Salade de fruit

## Lundi

16.

Salade de tomates   
Gnocchis aux épinards   
Fromage  
Nectarine

## Mardi

17.

Salade de pâtes   
Saucisses  
Brocolis & persillades   
Crème vanille 

## Jeudi

19.

Saumon   
Riz  
et Ratatouille   
Yaourt 

## Vendredi

20.

Salade verte & emmental   
Boulettes de boeuf   
Polenta   
Compote 



# Menus du 23 Septembre au 04 Octobre

## Lundi

23.

Beignets de calamars   
Courgettes poêlées   
& boulgour   
Fromage   
Raisins 

## Mardi

24.

Salade grecque   
(concombre, tomate, féta)  
Sauté de volaille   
Pommes dauphines   
Compote 

## Jeudi

26.

Taboulé   
Blanquette de veau   
Haricots beurre   
Yaourt 

## Vendredi

27.

*Menu Automne*  
Soupe potiron   
Risotto de carottes   
Mimolette  
Pomme

## Lundi

30.

Haricots verts & maïs   
Omelette de PDT   
Salade verte   
Yaourt 

## Mardi

01.

Salade de chou fleur   
Saucisse de volaille   
Purée de patate douce   
Fromage   
Raisins

## Jeudi

03.

Saucisson  
Risotto de moules   
Fromage  
Pomme

## Vendredi

04.

Salade de lentilles   
Rôti de veau   
Poêlée de choux fleurs   
et brocolis   
Yaourt 

Menus validés par une diététicienne diplômée



Plat préparé sur site



Plat à base de produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique

Élément à trier

Élément à composter

