



MENUS: Du 2 AU 17 SEPTEMBRE 2021

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs



Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 03 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Betteraves vinaigrette(10) -Steak haché -Frites(1) -Salade verte(10) -Yaourt nature (7) 	<u>Menu végétarien</u> <ul style="list-style-type: none"> -taboulé pois chiches,quinoa(10) -Pané de blé fromage(1,3,6,7,8,11) -Coquillettes au beurre(3,8) -Raisin (12) 	<ul style="list-style-type: none"> -Friands au fromage(1,3,7,8) -Poulet au citron ,gingembre(1,12) -Gratin Dauphinois(1,3,7,8,9) -Mousse aux fruits(1,3,7,8) 	<ul style="list-style-type: none"> -Crudités(10) -Filet de perche beurre blanc(4,7,14) -Gratin de légumes(1,3,7,8,9) -Pomme
Du 6 au 10 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Carottes râpées(10,9) -Sot-l'y-laisse de dinde provençale -Purée de patates douces(1,7) -petits pois -Cantal (7) 	<ul style="list-style-type: none"> -Crudités(10) -Filet de perche beurre blanc(4,7,14) -Gratin de légumes(1,3,7,8,9) -Pomme 	<u>Menu végétarien :</u> <ul style="list-style-type: none"> -Fallafel orientale(8) -Hachis Parmentier végétarien(8)(6) -Salade verte(10) -Fromage blanc(7) 	<ul style="list-style-type: none"> -Melon -Sauté de porc à la diable(1,7) -Haricots verts persillés -Moelleux au chocolat(1,3,8)
Du 13 au 17 septembre	<u>Menu végétarien :</u> <ul style="list-style-type: none"> -Brocolis vinaigrette (10)(9) -Omelette végétarienne(3)(7) -Gratin de légumes (8,7,9,1) -Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade provençale(1,3,9,10) -Filet de Loup à la Normande(4,14,7,2) -Riz créole(1,9) -Eclair gourmande(1,3,8) 	<ul style="list-style-type: none"> -Salade de riz Niçoise(1,3,9,10) -Saucisse rôtie(8,9) -Purée maison (7) -Ile flottante(1,7,3) 	<ul style="list-style-type: none"> -Haricots verts vinaigrette(10) -Carbonnade de bœuf Flamande(1,12,8) -Frites(1) -Fruits de saison

