

Menus du 11 au 15 septembre



Fait maison :

la préparation des repas se fait en cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Menu végétarien



Lundi

Radis - beurre

Salade grecque

(concombres, tomates, fêta, olives noires)

Steak végétal

Frites

Yaourt ou fromage

Poire au chocolat

Compote



Mardi

Avocat mayonnaise

Charcuterie

Nuggets de poulet

Pâtes

Yaourt ou fromage

Crème dessert caramel

Fromage blanc



Jeudi

Salade de boulgour, thon, maïs

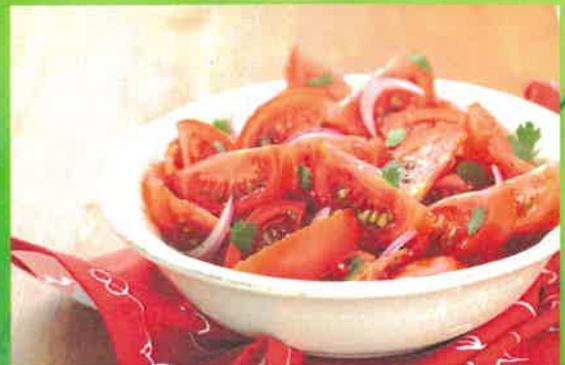
Salade de p.de terre persillées

Côte de porc sauce moutarde

Ratatouille

Yaourt ou fromage

Tarte aux fruits



Vendredi

Salade de tomates

Salade de betteraves

Céleri rémoulade

Poisson du jour

Riz

Yaourt ou fromage

Fruits de saison



Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / Lipides / Féculents / Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

Le Principal : Stéphane Ybert

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées .

Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons .

