

Menus du 20 au 24 septembre

Lundi



Salade de tomates vinaigrette
Melon
Brochette de dinde
Haricots blancs
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi



Vrap de crudités
Taboulé libanais
Échine rôtie au miel
Haricots beurre
Yaourt ou fromage
Crème dessert
(chocolat ou vanille)

Jeudi


Salade de lardons et fêta
Concombre à la crème

Omelette piperade

Frites
Yaourt ou fromage
Smoothie
Fruits de saison



Vendredi



Pâté de campagne
Avocat mayonnaise
Saucisson à l'ail
Veau marengo
Salsifis poêlés
Yaourt ou fromage
Pomme crumble
Compote



Pensez à boire de
L'EAU !
C'est indispensable !

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

Fruits et légumes / **matières grasses** / Féculents / **Viandes, poissons, œufs** / Produits laitiers / **Produits sucrés**

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINE

La Gestionnaire : 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 .