



# Menu du 02 au 06 septembre 2024



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Betteraves vinaigrette bio*	Carottes râpées bio*	Chèvre chaud / salade	Concombres à la crème
Dos de colin en sauce*	Escalope de dinde	Chipolata*	Lentilles / carottes
Riz pilaf	Spaghetti	Haricots vert bio*	
Yaourt aux fruits	Fruit	Fromage blanc bio	Gâteau au chocolat* Crème anglaise

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Carré de chocolat	Petit suisse Madeleine	Marbré chocolat Yaourt nature	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



# Menu du 09 au 13 septembre 2024



Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Maquereaux à la moutarde	Tomates vinaigrette*	Radis/beurre	Salade composée*
Pilons de poulet*	Steak haché	Brochette de poisson panée	Pizza*
Brocolis	Frites / salade	Ratatouille Riz	Salade
Fruit	Yaourt vanille bio	Gâteau aux pommes*	Fruit

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céréales Lait	Crêpe chocolat Fruit frais	Cocktail de fruit Pitch	Pain, beurre, confiture



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



## Menu du 16 au 20 septembre 2024



Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves bio vinaigrette*	Céleri rémoulade*	Carottes râpées*	Saucisson à l'ail
Cappelletti au fromage Sauce tomate	Emincé de volaille	Poisson meunière sauce champignons*	Farfalles à la bolognaïses
Salade	Haricots verts bio / Flageolets	Purée de butternut* Salade	Salade
Fruit	Fromage blanc bio Gâteaux secs	Fromage Mousse au chocolat*	Fruit

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crème dessert vanille / chocolat BN fraise / chocolat	Fruit frais Madeleine	Compote Biscuit	Yaourt nature Marbrée chocolat



*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.*



# Menu du 23 au 27 septembre 2024



Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Pomelos	Tomates vinaigrette*	Radis/beurre	Chèvre chaud* Salade
Rôti de porc *	Rougail saucisses*	Brochette de poisson	Emincé de boeuf*
Haricots blancs	Pomme de terre sautées	Carottes vichy*	Boulgour Légumes
Petits suisses aux fruits	Fruit	Crème au caramel	Fruit bio

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Chocolat	Petit suisse Crêpe chocolat	Cocktail de fruit Pain au lait	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



# Menu du

## 30 septembre au 04 octobre 2024



Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Carottes râpées*	Canapé mousse de foie*	Lentilles vinaigrette*	Céleri rémoulade*
Blanquette de volaille*	Hachi parmentier*	Dos de colin sauce à la crème*	Friand au fromage
Spaghetti	Salade	Brocolis	Petits pois / carottes
Yaourt nature	Fruit	Tartes aux poires*	Cocktail de fruits

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain, beurre Carré de chocolat	Petit suisse Madeleine	Marbré chocolat Yaourt nature	Riz au lait Brioche



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



## Menu du 07 au 11 octobre 2024



Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Betteraves vinaigrette bio*	Pomelos	Chèvre chaud/ salade*	Concombres à la crème*
Quiche lorraine*	Escalope de dinde sauce champignons*	Poisson meunière	Couscous végétarien*
Haricots verts bio	Purée de carottes*	Riz pilaf / épinards	
Yaourt aux fruits	Fruit Petits suisses aux fruits	Gâteau au chocolat* Crème anglaise	Fromage blanc bio

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céréales Lait	Crêpe chocolat Fruit frais	Cocktail de fruit Pitch	Pain, beurre, confiture



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.



## Menu du 14 au 18 octobre 2024



Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Céleri rémoulade*	Salade composée*	Rillettes	Lentilles vinaigrette*
Poulet rôti*	Steak haché	Dos de colin sauce crème	Pizza*
Frites Salade	Haricots verts Flageolets	Pommes de terre Choux fleur	Salade
Fruit	Yaourt vanille bio	Gâteau aux pommes*	Fruit

\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crème dessert vanille / chocolat BN fraise / chocolat	Fruit frais Madeleine	Compote Biscuit	Yaourt nature Marbrée chocolat



*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème*



# Menu




Fait maison »

\*Produit «  
et/ou « local »




Les menus sont  
d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.

susceptibles





# Menu




\*Produit « Fait maison » et/ou « local »



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'augmentation non prévue des effectifs ou de problème d'approvisionnement des denrées alimentaires.