

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
9 au 13
septembre
2024

pizza au fromage
rôti de porc à la moutarde
carottes à la crème
p.suisse
pomme

salade de tomates
émincé de bœuf à l'estragon
beignets de brocolis
kiri
biscuit et pâte de fruits

salade de pâtes
sauté de poulet au
curry
courge butternut
rôtie
cantal
raisin

carottes rapées
colombo végétal créole
riz basmati
mimolette
mousse chocolat

salade verte
calamars à l'américaine
macaronis
emmental
compote

semaine du
16 au 20
septembre
2024

salade composée
bourguignon de bœuf
gratin de ravioles aux
courgettes
f.blanc
pastèque

tartare de concombre à la
menthe
fajitas maïs-h.rouges
riz de camargue
camembert
crème dessert

taboulé de chou-
fleur
quenelle nature à la
tomate
h.verts persillés
rondelé
chou à la crème

saucisson
canard à l'orange
gnocchis poelés
tomme blanche
pomme

salade de boulgour
filet de colin crumble
ratatouille
p.suisse
prune

semaine du
23 au 27
septembre
2024

salade quinoa-courgettes
bouchée à la reine
h.verts persillés
brie
raisin

pizza
rôti de porc charcutière
purée de potimarrons
yaourt
ananas

betterave mimosas
sauté de veau
marengo
frites de patate
douce
rondelé
melon

salade de tomates
curry de chou-fleur aux
lentilles corail
riz basmati
tomme noire des pyrénées
petits suisses fruités

salade verte
filet de colin sce citron
crumble de courgettes
osso-iraty
doony's au sucre

semaine du 30
septembre au
4 octobre
2024

salade de pastèque et tomates
tajine d'agneau aux fruits secs
polenta gratinée
cantal
compote

salade mixte
couscous végétal
semoule complète
tomme catalane
yaourt aux fruits

carottes rapées
émincé de porc aux
f-herbes
ratatouille
camembert
gateau de riz aux
cerises

mousse de foie
lasagnes bolognaise
p.suisse
banane

salade de pâtes
filet de lieu sce tartare
gratin de chou-fleur
f.blanc
pomme

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements