

Menu

Lundi 18 Septembre

- Melon – 😊 Tomates en salade
😊 Côte de porc sauce charcutière
😊 Lentilles / Printanière de légumes
Fromage ou Yaourt
😊 Fromage blanc ou Fruit

Mardi 19 Septembre

- 😊 Betteraves râpées - Salade piémontaise
😊 Filet de poisson sauce armoricaine
😊 Céréales bio / Purée de courgettes
Fromage ou Yaourt
Glace ou 😊 Fruit

😊 Plat conseillé pour un menu équilibré.

Souligné = Produits de saison

Jeudi 21 Septembre

- Salade Marco Polo - 😊 Carottes râpées au citron
😊 Paleron de bœuf à la tomate
😊 P. de terre rôties / Haricots beurre
Fromage ou Yaourt
😊 Muffin ou Fruit

Vendredi 22 Septembre

- Quiche au fromage – 😊 Pommes au bleu
😊 Aiguillettes de poulet au curry
😊 Riz / Poêlée champêtre
Fromage ou Yaourt
Crème Liégeoise ou 😊 Fruit

😊 Plat conseillé pour un menu équilibré.

Souligné = Produits de saison

Le chef de cuisine

Le Gestionnaire,

Le Principal,

