

Menus du 1er au 18 septembre

Mardi

01.

Oeuf mayonnaise (8) (14) 
Riz/ratatouille (4) 
Yaourt (6) 
Abricot 

Jeudi

03.

Macédoine (11) (14) 
Poisson bordelaise 
Jardinière de légumes et PDT 
Raisins

Vendredi

04.

Feuilleté au fromage (4) (6) 
Poulet 
Haricots verts 
Compote / Biscuits 

Lundi

07.

Melon
Beignets de calamar (4) (10) 
Blé et poêlée de courgettes (4) 
Fromage (6)
Raisins

Mardi

08.

Salade de lentilles (11) (14) 
Quiche lorraine (4) (6) (8) 
Salade verte (11) (14)
Crème chocolat (4) (6) 

Jeudi

10.

Coleslaw (11) (14)
Gnocchis à la tomate (4) (6) (8) 
Yaourt (6) 

Vendredi

11.

Salade de concombres (11) (14) 
Boulettes de boeuf (4) 
Purée (4) (6) 
Nectarine 

Lundi

14.

Salade d'haricots (11) (14) 
verts
Risotto aux moules (4) (10) 
Fromage (6)
Prune 

Mardi

15.

Salade tomates (11) (14) 
Blanquette de veau (4) 
Boulgour (4) 
Yaourt (6) 

Jeudi

17.

Kefta de volaille (4)
Semoule (4)
Fromage (6)
Compote 

Vendredi

18.

Salade grecque (6) (11) (14) 
Omelette aux PDT (4) (8) 
Salade verte (11) (14)
Gâteau Basque (4) (6) (8)

Menus validés par une diététicienne diplômée



Plat préparé sur site



Plat à base de produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique

Élément à trier

Élément à composter

(1) Arachide (2) Céleri (3) Crustacés (4) Gluten (5) Fruit à coque (6) Lait (7) Lupin (8) Oeufs (9) Poisson (10) Mollusque (11) Moutarde (12) Sésame (13) Soja (14) Sulfites



Menus du 20 septembre au 1er octobre

Lundi

20.

MENU VERT

Salade de concombres

11 14



Flan de courgettes

4 6 8

Salade verte

Raisins

Lundi

27.

MENU ITALIEN

Salade tomates/mozzarella

6 11 14



Lasagne

4 6



Salade verte

11 14

Tiramisu

4 6 8

Mardi

21.

Salade de pâtes

4 11 14



Steak haché



Haricots verts

Fromage

6

Biscuit & Salade de fruits

4

Mardi

28.

Salade de concombre/fêta

6 11 14



Gnocchis aux champignons

4 6 8



Yaourt

6



Jeudi

23.

Rôti de dinde

4



Gratin dauphinois

6



Yaourt

6



Raisin



Jeudi

30.

Saumon

9



Riz



Fromage

6



Compote



Vendredi

24.

Salade de riz, betteraves/maïs

11 14



Poisson bordelaise

4 9



Ratatouille

6



Fromage

6

Crème vanille

4 6



Vendredi

01.

Crêpe au fromage

4 6



Rôti de veau

4



Duo de carottes



Yaourt

6



Menus validés par une diététicienne diplômée



Plat préparé sur site



Plat à base de produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique

Élément à trier

Élément à composter

1 Arachide 2 Céleri 3 Crustacés 4 Gluten 5 Fruit à coque 6 Lait 7 Lupin 8 Oeufs 9 Poisson 10 Mollusque 11 Moutarde 12 Sésame 13 Soja 14 Sulfites

