

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 29 AOUT AU 02 SEPT 2022				Melon Escalope de poulet Purée Kiri / Raisin	Piémontaise Hoki pané sauce tartare COURGETTES BIO Entremet chocolat
DU 05 SEPT AU 09 SEPT 2022	Salade de riz façon pêcheur Chunk de poulet HARICOTS VERTS BIO Crème renversé	Pastèque Jambon braisé Duo Ratatouille et Riz ENTREMET VANILLE BIO		Pâtes tricolore emmental Cœur de filet de merlu Duo de carottes Prune	Tomate au thon Emincé de dinde Semoule Petit suisse sucré
DU 12 SEPT AU 16 SEPT 2022	Riz niçois Aiguillette de colin multi- grains "millet, lin" EPINARDS BIO Entremet caramel	Concombres Chipolatas/ Pommes noisette Glace vanille/chocolat		Salade de pomme de terre et cervelas Sauté de dinde CHOUX FLEUR BIO gratiné Raisin	Duo de Pastèque et melon Steak haché Pâtes Yaourt nature sucré
DU 19 SEPT AU 23 SEPT 2022	Salade de pâtes au cervelas Kefta de bœuf Poêlée méridionale Fromage blanc sucré	Jambon blanc Filet de merlu Boulgour Emmental / Poire chantilly	REPAS A THEME Espagne VENDREDI 23 SEPT	Salade de boulgour et quinoa au surimi Joue de porc confite BROCOLIS BIO Iles flottantes	SALADE COMPOSEE "Avocat, Chorizo et pomelos" SAUTE DE POULET/RIZ A PAELLA CREME CATALANE au chocolat
DU 26 SEPT AU 30 SEPT 2022	Taboulé Cordon bleu Côtes de blettes gratinées Gouda/ Cocktail de fruits	Céleri remoulade au thon Pâtes carbonara ENTREMET CHOCOLAT BIO		Piémontaise Estouffade de bœuf CAROTTES BIO persillées Kiri / Banane	Tomate mimosa Dos de colin Purée Yaourt nature sucré
DU 03 OCT AU 07 OCT 2022	Betterave vinaigrette Sauté de poulet Riz Pilaf Yaourt aromatisé	Tartine de pâté de foie Fish an chips de poisson POEELE PAYSANNE BIO St paulin / Compote à la fraise		Carottes vinaigrette Paupiette de veau Pomme de terre smile Petit suisse aux fruits	Feuilleté fromage Crépinette de porc Haricots beurre Mousse chocolat
DU 10 OCT AU 14 OCT 2022	Tomate au surimi Saucisse Lentilles Crème caramel beurre salé	Salade de pâtes Emincé de poulet HARICOTS VERTS BIO Fromage blanc sucré		Concombre à la crème Crog végétal au fromage/Petit pois carottes YAOURT BIO VANILLE " LA FUTAIE"	Cervelas en salade Pâtes bolognaise île flottante



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)
Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)
Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)
Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)
Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage, le beurre et les fruits sont à disposition tous les jours

