

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

Lundi 28 aout

Melon
Cordon bleu
Poêlée de légumes
Liégeois chocolat

Mardi 29 aout

PIQUE-NIQUE

Mercredi 30 aout

Salade verte (HVE)
Lasagne de bœuf (maison)
Fromage blanc et framboises

Jeudi 31 aout

Tomate/thon
Paupiette de veau sauce tomato grill
Petit pois carotte
Flan pâtissier

Vendredi 01 septembre

Rosette cornichons
Poisson blanc MSC sauce niçoise
Riz pilaf Bio
Nectarine

Lundi 04 septembre

Betterave rouge mimosa Bio
Emincé de bœuf à la Hongroise
Pâtes
Carré chocolat crème anglaise

Mardi 05 septembre

Tomate Bio
Escalope de poulet sauce moutarde
Duo de haricots
Nectarine

Mercredi 06 septembre

Salade verte
Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
Mousse chocolat (maison)

Jeudi 07 septembre

Carottes râpées Bio
Chili provençale
Riz
Clafoutis aux poires

Vendredi 08 septembre

Poisson blanc MSC meunière et citron
Cordiale de légumes
Comté AOP
Compotes de fruits

Lundi 11 septembre

Salade verte (HVE)
Spaghettis sauce bolognaise
Crème dessert Bio

Mardi 12 septembre

Poisson pané MSC citron et sauce cocktail
Flan d'épinard
Fromage
Tiramisu aux fruits exotiques

Mercredi 13 septembre

Salade verte (HVE)
Pizza (maison)
Yaourt aux fruits

Jeudi 14 septembre

Melon
Raviolis aux légumes Bio
Liégeois aux fruits

Vendredi 15 septembre

Œuf dur mayonnaise
Sauté de dinde marenge
Duo de carottes et pommes de terre
Petit suisse sucré

Lundi 18 septembre

Tomate/maïs
Crousti fromage
Brocolis Bio
Banane

Mardi 19 septembre

Pâté en croute/cornichons
Tomate farcie
Riz pilaf
Panna cota mangue abricot (maison)

Mercredi 20 septembre

Concombre/demi-œuf dur
Boulette de bœuf sauce tomate
Pâtes
Eclair chocolat

Jeudi 21 septembre

Poisson blanc MSC sauce normande
Semoule (HVE) aux p'tits légumes
Fromage à la coupe
Raisin

Vendredi 22 septembre

Salade verte/cœur de palmier
Sauté de porc (LR) au curry
Haricots verts
Yaourt aux fruits

Lundi 25 septembre

Carottes râpées
Spaghettis sauce bolognaise
Petit suisse aux fruits Bio

Mardi 26 septembre

Omelette légumes curry
Trio de légumes
Fromage à la coupe
Raisin

Mercredi 27 septembre

Salade verte
Quiche lorraine (maison)
Crème renversée (maison)

Jeudi 28 septembre

Tomate/thon
Escalope de dinde sauce crème
Petit pois
Liégeois

Vendredi 29 septembre

Asperge mayonnaise
Poisson pané MSC citron
Riz aux p'tits légumes
Banane

FRUITS ET LÉGUMES SERVIS DANS LE MOIS :

Melon, salade, betterave rouge, haricots verts, pommes de terre, carottes, petit pois, asperge, tomate, framboises, nectarine, épinard, mangue, abricot, banane, brocolis, maïs, concombre, raisin, poire

Production au jour le jour de la cuisine centrale intercommunale, livrée en liaison chaude !
Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.