

MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024



		PRÉPARÉ SUR PLACE	BIO	LOCAL	DE SAISON
LUNDI 16/09	Salade de riz	X	X		
	Omelette au fromage	X	X	X	
	Poêlée de légumes	X	X		
	Yaourt au choix	X	X	X	
	Raisin				X
MARDI 17/09	Salade verte au chèvre chaud	X		X	X
	Merlu sauce Hollandaise	X			
	Blé à la tomate	X	X		
	Tome blanche - fourme de Montbrison			X	
	Liegeois			X	
MERCREDI 18/09					
JEUDI 19/09	Pâté en croûte – pâté de campagne			X	
	Escalope de volaille	X		X	
	Printanière de légumes	X			
	Yaourt au choix			X	
	Nectarine - pêche				X
 VENDREDI 20/09	Radis – concombre – carottes râpées	X			
	Rôti de porc	X		X	
	Purée	X			
	Yaourt aux fruits				
	Confiture				

LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS VIANDE POISSON ET ŒUF PRODUITS LAITIERS PRODUITS SUCRÉS

Ces menus sont établis suivant le plan alimentaire diététique.
Ils peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement.

MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024



		PRÉPARÉ SUR PLACE	BIO	LOCAL	DE SAISON
LUNDI 16/09	Salade de riz	X	X		
	Omelette au fromage	X	X	X	
	Poêlée de légumes	X	X		
	Yaourt au choix	X	X	X	
	Raisin				X
MARDI 17/09	Salade verte au chèvre chaud	X		X	X
	Merlu sauce Hollandaise	X			
	Blé à la tomate	X	X		
	Tome blanche - fourme de Montbrison			X	
	Liegeois			X	
MERCREDI 18/09					
JEUDI 19/09	Pâté en croûte – pâté de campagne			X	
	Escalope de volaille	X		X	
	Printanière de légumes	X			
	Yaourt au choix			X	
	Nectarine - pêche				X
 VENDREDI 20/09	Radis – concombre – carottes râpées	X			
	Rôti de porc	X		X	
	Purée	X			
	Yaourt aux fruits				
	Confiture				

LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS VIANDE POISSON ET ŒUF PRODUITS LAITIERS PRODUITS SUCRÉS

Ces menus sont établis suivant le plan alimentaire diététique.
Ils peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement.