

MENUS



DU 2 SEPT. AU 11 OCT. 2019

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de veau sauce champignons </p> <p>Carottes vapeurs</p> <p>Camembert abricot</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade verte</p> <p>Poulet rôti Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Salade de saison</p> <p>Steak haché échalotes Frites</p> <p>Glace petit pot</p> <p>Pain/chocolat</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson du marché meunière </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Céréales/lait</p>
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade paysanne *(pommes de terre, tomates, lardons) </p> <p>Grillade de porc au jus petits pois </p> <p>carottes</p> <p>yaourt arôme</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Betterave </p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Duo de choux</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteaux</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage/fruit</p> <p>Pain /compote/lait</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de poisson du marché à l'estragon</p> <p>Céréales gourmar </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Céréales /lait</p>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Pastèque</p> <p>petit salé </p> <p>lentilles </p> <p>crème vanille au lait bio </p> <p>Pain au lait</p>	<p>Salade de blés</p> <p>Rôti de bœuf sauce Bercy </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Petits suisses fruités</p> <p>gâteaux</p>	<p>Salade italienne (pâtes, tomates, thon, mozzarella, basilic)</p> <p>Sauté de dinde marenco</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fruits aux sirops</p> <p>Pain /confiture/lait</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet de poisson du marché sauce hollandaise</p> <p>Riz au petits légumes</p> <p>Fromage/fruit</p> <p>Céréales /lait</p>

Légende:



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont Française



Fait maison



Circuit court



BIO

Goûter

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade arlequin (soja, carottes râpées, betteraves)</p> <p>Chipolatas </p> <p>Semoule </p> <p>crème vanille</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade de tomate à l'échalote</p> <p>noix de joue de porc braisé</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pain / chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>omelette au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p> <p>gâteaux</p>	<p>Taboulé </p> <p>filet de poisson du marché</p> <p>Pomme de terre, chou-fleur</p> <p>Fromage /Fruit</p> <p>Céréales /lait</p>
Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
<p>carottes râpées </p> <p>cuisse de poulet grillée aux herbes</p> <p>purée de pdt/brocolis</p> <p>fromage blanc</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de veau marenco mogettes </p> <p>pâtisserie</p> <p>Pain/ compote/lait</p>	<p>radis sel/beurre</p> <p>palette de porc à la diable </p> <p>riz pilaf </p> <p>Compote de pommes</p> <p>gâteaux</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>filet de poisson du marché</p> <p>jardinière de légumes </p> <p>Fromage/Fruit</p> <p>Céréales /lait</p>
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Betterave aux fines herbes </p> <p>Emincé de dinde à l'indienne</p> <p>purée de pomme de terre et pois cassés</p> <p>Liégeois</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salades mélangées</p> <p>Langue de bœuf </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>gâteaux</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Petits pois extras fin bio</p> <p>Crème vanille au lait bio</p> <p>Pain/confiture/lait</p>	<p>concombre vinaigrette</p> <p>Lasagne de poisson</p> <p>Fromage /Fruit</p> <p>Céréales /lait</p>

- Ces menus sont susceptible d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre nutritionnel
- Nous utilisons que du lait bio et le pain du mardi est bio