

# Menu du 26 septembre au 07 octobre 2022

Du 26  
au 30  
sep-  
tembre  
2022

Du 03  
au 07  
octobre  
2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 26 au 30 sep- tembre 2022	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Pâtes aux champi- gnons</b></p> <p><b>Yaourt</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de gésiers</b></p> <p><b>Nugget's de poisson</b></p> <p><b>Brocolis</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Ananas chantilly</b></p>	<p><b>Surimi</b></p> <p><b>Sauté de boeuf</b></p> <p><b>Carottes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Concombres</b></p> <p><b>Lamelles de Kebab</b></p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crumble aux pommes</b></p>	<p><b>Macédoine de lé- gumes</b></p> <p><b>Calamars</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Yaourt</b></p> <p><b>Fruit</b></p>
Du 03 au 07 octobre 2022	<p><b>Salade Nantaise</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Yaourt</b></p> <p><b>Pêche au sirop</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Omelette pommes de terre/lardons</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Salade d'endives au bleu</b></p> <p><b>Quiche végétarienne</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade Aïda</b></p> <p><b>Blanquette de veau</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Rose des sables</b></p>	<p><b>Potage</b></p> <p><b>Poisson</b></p> <p><b>Epinards</b></p> <p><b>Yaourt</b></p> <p><b>Fruit</b></p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT