

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

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

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

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT