

MENUS SEMAINE 39

DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022



Mardi 27 septembre 2022



Cubes de poisson à la sauce
tomate
Poêlée de légumes

Emmental

Poire conférence

Mercredi 28 septembre 2022



Brochettes orientales
Riz safrané

Brie

Raisins

Lundi 26 septembre 2022



Steak haché
Steak végétal
Courgettes braisées
Pâtes

Petit suisse

Glace

Jeudi 29 septembre 2022



Sauté d'agneau
Purée de pommes de terre

Yaourt nature BIO

Banane BIO

Vendredi 30 septembre 2022



Dos de colin
Tomates provençales
Blé

Tomme

Oranges



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine

Sous réserves des disponibilités des produits

Gestionnaire

G. MAES



Provisure

A-L. MARTORELL



* Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

MENUS SEMAINE 40

DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022



Mardi 04 octobre 2022



Lundi 03 octobre 2022



Escalope viennoise
Boulettes de pois chiches
Petits pois aux oignons

Brie

Eclair chocolat ou vanille



Chili con carne
Riz blanc
Epinards

Yaourt nature BIO

Abricots au sirop

Mercredi 05 octobre 2022



Boulettes de bœuf
Omelette nature
Semoule
Ratatouille

Fromage blanc

Gâteau breton



Jeudi 06 octobre 2022



Lasagne bolognaise
Lasagne aux légumes

Yaourt aromatisé BIO

Kiwi

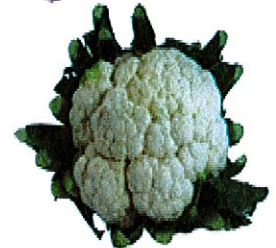
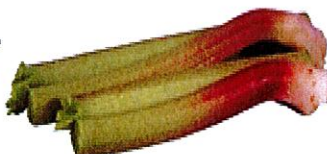
Vendredi 07 octobre 2022



Calamars
Haricots verts
Pommes vapeur

St Paulin

Compote pomme/fraise



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine
Sous réserves des disponibilités des produits

Gestionnaire

G. MAES



Provisseur

A. JEAN-PIERRE TORELL



* Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles