

Menus du 18 au 22 septembre

Fait maison :
la préparation des repas se fait en cuisine,
essentiellement à partir de produits frais.



Lundi

Wrap aux crudités
Taboulé libanais
Rôti de porc au miel et soja
Haricots beurre
Yaourt ou fromage
Fruits de saison



Mardi

Concombre à la crème
Salade de lardons et fêta
Merguez
Semoule
Légumes couscous
Yaourt ou fromage
Panna cotta
Crème aux œufs

Jeudi

Friand charcutier
Pâté de campagne
Beignets de calamar sauce tartare
Blé parfumé
Yaourt ou fromage
Crumble aux pommes
Compote



Vendredi



VÉGÉTARIEN

Salade de tomates
Melon
Pastèque
Lasagnes végétales
Salade verte
Yaourt ou fromage
Fruits de saison
Smoothie

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / Lipides / Féculents / Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT
CAILLON

La Gestionnaire Adjointe : Catherine

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.