

Menus du 25 au 29 septembre

Lundi

Salade de concombres

Salade périgourdine

Merguez

Noix de joue de porc

Steak veggie

Coquillettes

Yaourt ou fromage

Fruits de saison



Mardi

Gratin de pâtes, jambon et fromage

Salade strasbourgeoise

Beignets de calamars

Riz pilaf

Yaourt ou fromage

Compote



Jeudi

Nem de poulet

Jambon fumé

Rôti de bœuf sauce camembert

Steak sauce au poivre vert

Bœuf bourguignon

Poêlée de carottes

Yaourt ou fromage

Tiramisu

Vendredi

Carottes râpées

Salade de betteraves balsamique

Chou rouge râpé

Noisette de poulet à l'africaine

Gratin de courgettes

Yaourt ou fromage

Fruits de saison

Fait maison :

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

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



La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON



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.