













MENUS	MENUS DU 27 septembre au 01 octobre 2021	MENUS DU 04 au 08 octobre 2021	MENUS DU 11 au 15 octobre 2021	MENUS DU 18 au 22 octobre 2021
LUNDI 	Concombres vinaigrette Rôti de boeuf froid Potatoes Tomme noire Purée de fruits Bio 	Repas végétarien macédoine Omelette au fromage Ratatouille Flan nappé caramel bio 	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Bœuf façon bourguignonne Pommes vapeur Fromage blanc vanille	Salade de pâtes au surimi Poulet rôti Poêlée forestière Flamby Fruit
MARDI 	Repas végétarien Haricots verts vinaigrette Bio  Quiche au fromage Salade Crème dessert chocolat Fruit de saison	Sardines Sauté de d'Agneau Flageolets Mini cabrette  Fruit	Tomates basilic Rôti de porc Duo de haricots Gouda Tarte normande aux pommes	Repas végétarien Radis Pizza végétarienne Salade Croc au lait BIO  Cocktail de fruits
JEUDI 	Radis Aiguillettes de colin Brunoise provençale Emmental Semoule au lait	Salade Grecque à la Féta Risotto de volaille aux champignons Salade Petits suisses Fruit de saison	Taboulé Poisson meunière Epinards hachés à la crème Samos Purée de fruits BIO 	Salade mâche mimolette maïs croutons Sauté de veau à la crème Duo de carottes Yaourt mixé fraise BIO  Fruit
VENDREDI 	Chou fleur vinaigrette Sauté de dinde au lait de coco Céréales gourmandes Bio  Yaourt aromatisé Fruit	Pomme de terre cervelas Dos de cabillaud Julienne de légumes Camembert Fruit	Repas végétarien Betteraves mimosa Tortellini au fromage Salade Yaourt aromatisé Fruit	Brandade de morue Salade Six de Savoie Glace

Menus sous réserve d'approvisionnement. Viande d'origine française