

Menus du 23 au 27 septembre 2024




Lundi 23 septembre



Mardi 24 septembre




Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

Pois chiches
Nuggets de poisson
Haricots verts
Donut sucré

Salade d'Ebly composée
Cordon bleu
Poêlée maraichère 
Yaourt 

Salade de tomates
Poisson au curry 
 Riz
Fromage
Fruit

 Salade de lentilles 
 Omelette
Carottes Vichy
Compote de pommes



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



Lundi 30 septembre	Mardi 1er octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
<p>Betterave / Féta</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Emincé de poulet </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte</p> <p>Saumonette au beurre persillé</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p> Feuilleté au fromage</p> <p>Risotto aux légumes </p> <p>Crème dessert</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).










Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 7 au 11 octobre 2024



Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Salade d'haricots verts Boules de bœuf  Semoule  Fromage Fruit	Carottes râpées Steak haché Frites fraîches Fromage Fruit	 Pâté de campagne Poisson pané Gratin d'aubergines  Mousse au chocolat	 Salade de tomates Raviolis à la crème  Fougasse du Gard 



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.