

Menus du 23 au 27 septembre 2024



Lundi 23 septembre

Mardi 24 septembre

Jeudi 26 septembre

Vendredi 27 septembre

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

Betterave / Féta

Rôti de porc

Petits pois carottes

Crème dessert



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>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>	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Boules de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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
<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Pâté de campagne</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin d'aubergines </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Salade de tomates</p> <p>Raviolis à la crème </p> <p>Fougasse du Gard </p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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.