

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024

Cuisiné sur site

Les repas du jeudi sont des repas sans viande et sans poisson en accord avec la loi EGALIM

the manuscript and in the difft's and a solution to	
Les menus peuvent avoir des différences selon les	
sites en fonction des commandes et des possibilités  Concombre à la crème  Salade de champignons au  Salade de tomate	Cèleri rémoulade
	Blanquette de dinde à
Frites Poulet à la crème Ratatouille	l'ancienne
Fromage blanc confiture Riz Pilaf Mimolette	Pommes vapeur
Gâteau de fromage blanc Cake Banane et céréales	Tomme
	Fruit de saison
LE MERCREDI, TOUT EST CUISINE SUR SITE MARDI 03 SEPTEMBRE MARDI 10 SEPTEMBRE MARDI 17 SEPTEMBRE MA	MARDI 24 SEPTEMBRE
Radis en « croque au sel » Sardine à l'huile Melon au jambon cru To	Terrine de campagne
Roti de bœuf froid Echine de porc sauce Saucisse de Toulouse au miel P	Petit salé au lentille
mayonnaise charcutière Petit pois à la française	Brie
Salade verte Purée de pomme de terre Vache qui rit	Tarte au chocolat
Crème vanille Rocher coco Saint Paulin Fruits frais	
Pomme au four	
MERCREDI 04 SEPTEMBRE   MERCREDI 11 SEPTEMBRE   MERCREDI 18 SEPTEMBRE   MERCRE	ERCREDI 25 SEPTEMBRE
Salade de chèvre chaud Crêpe au fromage Friand au fromage	Salade Coleslaw
Sauté d'agneau au curry Cuisse de poulet rôti Jambon blanc	Cheese Burger
Tagliatelle Petits pois Purée	Frites
Dame Blanche Fromage Glace	Fruit de saison
Fruit frais	
JEUDI 05 SEPTEMBRE JEUDI 12 SEPTEMBRE JEUDI 19 SEPTEMBRE JE	JEUDI 26 SEPTEMBRE
Melon et pastèque Œufs brouillés Ciboulette Tarte tomate, chèvre et menthe	Crudité
	Gratin d'aubergine au
tomate Chèvre Emmental	parmesan
Fromage frais aux herbes Tarte Tatin Salade de fruits frais	Babybel
Fruit frais	Crème au chocolat
VENDREDI 06 SEPTEMBRE VENDREDI 13 SEPTEMBRE VENDREDI 20 SEPTEMBRE VEN	ENDREDI 27 SEPTEMBRE
Houmous Crudité Salade niçoise Rille	illette de saumon fumé
	et de poisson meunière
Riz Pommes vapeur Haricots verts	Riz
Petit Suisse Cantal Yaourt nature sucre bio	Camembert
Compote de pommes Fruit frais Tarte au citron meringuée	Clafouti
Biscuit	



## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2024

Cuisiné sur site

Les repas du jeudi sont des repas végétariens en accord avec la loi EGALIM

LUNDI 30 SEPTEMBRE	LUNDI 7 OCTOBRE	LUNDI 14 OCTOBRE	LUNDI 21 OCTOBRE	LUNDI 28 OCTOBRE
Salade de tomate et basilic	Macédoine	Salade de champignons au citron		
	Lasagne bolognaise	Tartiflette Salade et Jambon cru		
Cuisse de poulet rôtie Chips et salade verte	Salade verte	Fromage blanc au miel		
Fromage		Biscuit		
Assiette de pastèque	Entremet poire et chocolat	Discuit		
Assiette de pasteque				
MARDI 01 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE
Poireaux en vinaigrette	Caviar d'aubergine sur toast	Gougère au fromage		
Roti de porc aux pruneaux	Couscous boulette	Saucisse frites		
Penne	Emmental	Fromage		
Saint Nectaire	Raisins	Fruit frais		
Entremet (crème de marrons)				
MERCREDI 02 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE
5 1 / !:	0 11 0 11			
Bruschetta tomate/olive	Carottes râpées à l'orange	Saucisson sec beurre		
Escalope de volaille cordon bleu	Gratin de coquillettes et dés de	Steak haché		
Spaghetti Yaourt nature	jambon	Courgettes au thym		
Fruit frais	Muffin aux myrtilles	Fromage Rose au chocolat crème anglaise		
Fruit ITals		Rose da Chocolat Creme anglaise		
JEUDI 03 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE
Œuf dur mayonnaise	Choux fleur en salade	Crème de potiron		
Gnocchi Pesto et Légumes	Tarte aux fromages	Tortellini tomate/mozzarella		
Vache qui rit	Salade	Tarte au citron meringuée		
Tarte aux pommes	Petit pot de crème vanille			
VENDREDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE	FERIE
TENDRED! 04 OCTOBRE	TENDRED: 11 OCTOBRE	TENDRED: 10 OCTOBRE	TENDREDI ES OCTOBRE	LIVE
Crudités	Salade verte, emmental, crouton	MENU PLAISIR		
Brandade de poisson au basilic	Filet de poisson au curry			
Bleu auvergne	Penne			
Fruit frais	Kiri			
	Salade de fruits frais			