MENU ANNEE 2022/2023

MENU DU LUNDI 05 SEPTEMBRE AU VENDREDI 10 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée 1	Œuf dur Mayonnaise	Tomate Féta		Wrap de légumes et cantadou	Taboulé « fait maison »
Entrée 2	Salade concombre et chèvre frais	Carottes râpées Bio et amandes sauce agrumes		Salade verte et mimolette	Salade du Chef
Plat 1	Paupiette de Veau sauce forestière	Curry de patate douce, carotte et pois chiche		Cuisse de poulet à l'américaine	Kefta d'agneau sauce tandoori
Plat 2	Paupiette de saumon sauce crème citron			Merlu sauce moutarde	Filet de colin sauce tomate et paprika
Féculent	Purée de pommes de terre	Riz long		Pâtes	Boulgour
Légume	Brocolis			Haricots verts Bio aux oignons rouges	Ratatouille
Laitage	Yaourt nature sucre	Tomme de Savoie		Yaourt fruits	Edam
Dessert 1	Pastèque	Tarte au chocolat		Bowl sucré	Danette
Fruit	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits de saison	Fruits de saison

Produits biologiques - Pêche Responsable (MSC) - Bleu Blanc Cœur - label rouge - AOP Appellation d'Origine Protégé - IGP Indication Géographique Protégée