MENU ANNEE 2022/2023

MENU DU LUNDI 12 SEPTEMBRE AU VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée 1	Salade tomate oignons rouges	Melon charentais		Cake tomate confite, chèvre et olive noire	Salade du Chef
Entrée 2	Carottes râpées et raisins	Concombre et féta		Salade betterave et tomate	
Plat 1	Blanquette de volaille curry coco	Saucisse fumé		Boulette merguez couscous	Tortillas de légumes
Plat 2	Filet de colin sauce curry ceylanais	Filet de Hoki sauce citron		Filet de colin sauce tomate	
Féculent	Riz long	Lentilles moutarde à l'ancienne		Semoule	Salade verte
Légume	Courgettes à l'ail	Carottes au beurre		Poêlée façon tajine aux figues	
Laitage	Yaourt à boire fraise	Tomme blanche à la coupe		Yaourt nature sucre	Chanteneige
Dessert 1	Liégeois chocolat	Fontainebleau fruits rouges		Salade de fruits frais à la menthe	Tarte clafoutis abricot
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

val d'oise le département