MENU ANNEE 2022/2023

MENU DU LUNDI 19 SEPTEMBRE AU VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée 1	Coleslaw	Avocat sauce cocktail		Salade de courgette râpée	Salade du Chef
Entrée 2	Salade tomate concombre	Tartine au fromage frais et radis		Rosette	
Plat 1	Sauce Carbonara	Emincé végétal à la tomate		Steak haché sauce poivre mignonette	Sauté de canard aigre douce
Plat 2	Sauce crème de thon			Omelette a l'emmental	Colin sauce aigre douce
Féculent	Fusilli	Blé pilaf aux légumes		Gratin Dauphinois	Riz à l'espagnol
Légume	Julienne de légumes	Aubergines grillées		Tomates provençales	
Laitage	Yaourt citron	Camembert		Yaourt à boire vanille	Fromage à tartiner
Dessert 1	Yaourt Gourmand	Glace		Paris Brest	Compote et biscuit
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