MENU ANNEE 2022/2023

MENU DU LUNDI 26 SEPTEMBRE AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée 1	Pomélos au sucre	Salade de pomme de terre grenailles		Salade œuf croutons	Salade du Chef
Entrée 2	Céleri rémoulade aux pommes	Salade verte croutons		Salade de mais poivron et tomate	
Plat 1	Sauté de bœuf au paprika	Côte de porc échine sauce barbecue		Brandade de poisson et patate douce	Mac and cheese aux légumes
Plat 2	Œuf brouillés	Hoki sauce barbecue			
Féculent	Boulgour	Riz et haricots rouges		Salade verte	
Légume	Poêlée de champignons et brocolis	Courgettes à l'ail			
Laitage	Yaourt nature sucre	Brie Bio		Yaourt fruits	St Moret
Dessert 1	Mousse chocolat au lait	Salade de fruits sirop de basilic		Fromage blanc brisure Oreo	Pastèque
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