

SEPTEMBRE 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 1er et 2 Septembre 2022				Taboulé Jambon de dinde Haricots vert Petit Suisse Compote	Melon Pâtes Bolognaise Salade Fromage Glacé
Semaine du 5 au 9 Septembre 2022	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pommes de terre œufs durs Tarte aux légumes Salade verte Saint Paulin Nectarine	Carottes rapées Rôti de bœuf Courgettes sautées à l'ail Kiri Semoule au lait	Choux fleurs vinaigrette Pâtes carbonara Salade verte Fromage blanc Pâtisserie	Melon Moules marinières Pommes de terre rôties Yaourts aux fruits Glacé	Feuilleté au fromage Blanquette de dinde Haricots verts persillés Camembert Fruits de saison
Semaine du 12 au 16 Septembre 2022	Concombre à la crème Chipolatas de volaille Lentilles Comté Compote	MENU VÉGÉTARIEN Salade tomates, Basilic, Œufs durs Nouilles chinoises aux légumes Fromage individuel Crème dessert	Taboulé à la menthe Filet de Truite Epinards hachés Fromage Raisins	Salade pommes de terre vinaigrette Boulette d'Agneau Gratin de choux fleur Petit Suisse Fruits de saison	Macédoine de légumes Haut de cuisse de poulet Pommes de terre au four Fromage blanc Flan patissier
Semaine du 19 au 23 Septembre 2022	Melon Aiguillettes de poulet Petits pois carottes Petit Filou Semoule au lait	Salade fromage, tomates Colin Meunier Riz aux légumes Saint Nectaire Compote	MENU VÉGÉTARIEN Avocats, œufs durs Pizza végétarienne Epinards, mozzarella Crème anglaise Gâteau individuel	Maquereau à la tomate Boudins noirs Purée Fromage en portions Pomme Bio	Salade de pâtes Sauté de veau provençale Poêlée de légumes Camembert Fruits de saison

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Loca

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 26 au 30 Septembre 2022	Pamplemousse Lasagnes bolognaise Salade verte Saint Paulin Salade de fruits	Salade de tomates Basilic Poulet Basquaise Riz Pilaf Fromage Pâtisserie	Betteraves Croque Monsieur Salade verte Fromage Fruits de saison	Carottes rapées Moules marinières Pommes de terre Rosti Velouté Fruits Raisins	MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise Tajine de légumes Semoule Fromage blanc Kiwi
Semaine du 3 au 7 Octobre 2022	MENU VÉGÉTARIEN Salade Avocats crevettes Riz cantonnais Salade Fromage blanc Ananas	Concombres ciboulette Colombo de poulet Pâtes Tomme de Savoie Fruit de saison	Feuilleté au fromage Escalope de veau pané Petits pois Fromage individuel Mousse au chocolat	Coleslaw Paupiette de veau aux champignons Lentilles aux carottes Camembert Riz au lait	Charcuterie Brandade de Morue Salade verte Saint Moret Pomme au four
Semaine du 10 au 14 Octobre 2022	Taboulé oriental Wings de poulet Poêlée automnale Petit Suisse Pomme Bio	Salade Piemontaise Filet de Julienne Epinards sauce Mornay Fromage Mousse au chocolat	MENU VÉGÉTARIEN Avocats sauce cocktail Tartiflette végétarienne Salade verte Yaourt aux fruits Poire	Sardine au beurre Rôti de porc Brocolis Babybel Gâteau Basque	Salade verte composée Navarin d'agneau Pommes de terre vapeur Fromage blanc Compote
Semaine du 17 au 21 Octobre 2022	Radis au beurre Hachis Parmentier Salade verte Petit Suisse Raisins	Salade pommes de terre échalotes Rable de lapin aux pruneaux Haricots verts persillés Saint Paulin Pêches	Pamplemousse Manchons de canard Carottes Vichy Fromage Semoule au lait	Salade de choux au fromage Cassolette de poisson Riz Pilaf Emmental Nectarine	MENU VÉGÉTARIEN Soupe à la citrouille Omelette aux pommes de terre oignons Salade verte Saint Moret Crème dessert

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local