

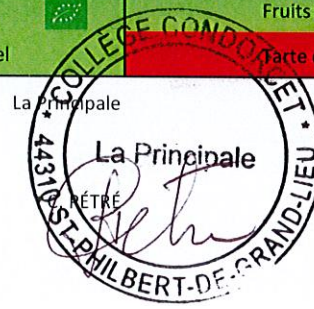
MENUS SEMAINES 38 et 39

Semaine 38	Lundi 18 Septembre 2023 Végétarien	Mardi 19 Septembre 2023	Jeudi 21 Septembre 2023	Vendredi 22 Septembre 2023
Entrée	Macédoine mayonnaise Concombre	Friand au fromage Maquereaux	Tomate, maïs, basilic Melon	Plémontaise Pastèque
Viande	Croq végétarien	Boulettes de bœuf	Sauté de porc	Cœur de filet de merlu Beurre blanc
Accompagnement	Tortis bio Carottes violettes bio	Haricots verts persillés bio	Semoule bio Ratatouille	Riz bio Fenouil bio
Produit laitier	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio Yaourt bio	Fromage bio
Dessert	Fruits frais bio Entremet caramel	Fruits frais bio Semoule au lait	Fruits frais bio Gâteau au citron	Fruits frais bio Mousse au chocolat
Semaine 39	Lundi 25 Septembre 2023	Mardi 26 Septembre 2023	Jeudi 28 septembre 2023 Végétarien	Vendredi 29 septembre 2023
Entrée	Tomates bio vinaigrette Betteraves bio	Melon Salade, tomate, surimi	Œuf mayonnaise Carottes râpées bio	Concombre bio Terrine de campagne
Viande	Wings de Poulet	Escalope de porc sauce charcutière	Couscous merguez végétarien	Tomate farcie Poisson du jour
Accompagnement	Pommes rissolées Courgettes bio	Coquillettes bio Chou romanesco		Purée Brocolis bio
Produit laitier	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio Yaourt bio	Fromage bio Yaourt bio
Dessert	Fruits frais bio Panna cotta coulis de framboises	Fruits frais bio Flan nappé caramel	Fruits frais bio Tarte chocolat	Fruits frais bio Compote

Menus établis suivant les normes du GEMRCN

bleu : produits laitiers  
jaune : viande, poisson, œufs  
vert : légumes, fruits crus ou cuit  
violet : féculents  
rouge : matières grasses

La Principale



La Gestionnaire

