

MENUS SEMAINES 40 et 41

Semaine 40	Lundi 2 octobre 2023	Mardi 3 octobre 2023	Jeudi 4 octobre 2023	Vendredi 5 octobre 2023 (Végétarien)
Entrée	Salade verte - Édam Rillettes	Salade d'agrumes Tomates bio	Tomate, thon Salade de radis	Champignons à la crème Salade verte aux croûtons
Viande	Beignets de calmars à la romaine Sauce tartare	Chipolatas	Macaronis à la bolognaise	Tortilla Campésina
Accompagnement	Riz bio Carottes bio	Lentilles bio Panais bio	Julienne de légumes	Haricots verts bio
Produit laitier	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio Yaourt bio	Fromage bio Yaourt bio
Dessert	Fruits frais bio Yaourts aux fruits	Fruits frais bio Riz au lait	Fruits frais bio Compote crumble	Fruits frais bio Beignet au chocolat
Semaine 41	Lundi 9 octobre 2023	Mardi 10 octobre 2023	Jeudi 12 octobre 2023	Vendredi 13 octobre 2023
Entrée	Rosette Céléri rémoulade	Friand au fromage Chou blanc	Rillettes de sardines Carottes râpées bio	Concombre bio Tomate mozzarella
Viande	Steack haché Sauce barbecue	Tarte à la provençale	Pizza Reine	Poisson pané citron
Accompagnement	Pommes vapeur Patates douces bio	Printanière de légumes	Salade verte	Purée Épinards bio
Produit laitier	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio Yaourt bio	Fromage bio Yaourt bio
Dessert	Fruits frais bio Fromage blanc coulis de fruits rouges	Fruits frais bio Banane à la crème anglaise	Fruits frais bio Eclair au chocolat	Fruits frais bio Cocktail de fruits

Menus établis suivant les normes du GEMRCN

La Principale

La Gestionnaire

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

C. PÉTRÉ

C. GOHIN

