

MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI 30 SEPTEMBRE	LUNDI 7 OCTOBRE	LUNDI 14 OCTOBRE	
 Céleri en rémoulade  Sauté de canard aux olives   Riz pilaf  Fruit de saison	 Carottes râpées  Wings de poulet marinés   Petits pois  Yaourt sucré	 Paté en croûte  Filet de merlu  Duo de haricots  Chou à la crème	 <b>Viande (protéines)</b>  <b>Poisson (protéines)</b>
MARDI 1er OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	
Toast de chèvre  Filet de colin sauce provençale  Gratin de courgettes  Flan à la vanille	 Lasagnes   Fromage à la coupe  Fruit de saison	 Salade d'endives aux noix  Joue de porc confite   Semoule  Fruit de saison	 <b>Féculents</b>  <b>Produits laitiers</b>
JEUDI 3 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	
 Salade verte  Boulettes de bœuf au jus   Pâtes au beurre  Pâtisserie	 Cake au chèvre  Lamelles d'encornets à la tomate  Duo de carottes et salsifis en persillade  Compote	 Salade verte et croûtons  Paupiette de veau à la forestière   Pommes de terre rissolées  Pâtisserie	 <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b>
VENDREDI 4 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE	
 Tomates, maïs et fêta en salade  Echine de porc   Légumes à la poêle  Fruit de saison	 Salade verte  Chili con carné   Fromage blanc	 Salade Marco Polo  Brochette de dinde au jus  Gratin de chou-fleur  Petit suisse	 <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 

**MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS**

**Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne**