

# MENUS Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>02 septembre 2024</b>	<b>03 septembre 2024</b>	<b>04 septembre 2024</b>	<b>05 septembre 2024</b>	<b>06 septembre 2024</b>
Melon <b>Pâtes bolognaise</b> <b>Gruyère râpé</b> Petits Suisses aux fruit	Friand au fromage <b>Sauté de veau à la crème</b> <b>Carottes vapeur</b> ● Nectarines	Concombres ● <b>Cuisse de poulet sauce chasseur</b> <b>Semoule</b> Dessert lacté	Radis <b>Pané végétarien</b> <b>Ratatouille</b> ● Fromage blanc Fruit de saison	Tomates vinaigrette <b>Filet de poisson sauce madras</b> <b>Riz</b> ● Fromage portion Fruit de saison
<b>09 septembre 2024</b>	<b>10 septembre 2024</b>	<b>11 septembre 2024</b>	<b>12 septembre 2024</b>	<b>13 septembre 2024</b>
Taboulé ●● <b>Œufs durs à la crème</b> <b>Pommes de terre / épinards</b> Cantafrais Raisin	Laitue au thon <b>Escalope de volaille sauce forestière</b> Pépinettes aux légumes Yaourt ●	Salade océane <b>Filet migon sauce camembert</b> <b>Brocolis</b> Tomme blanche Gâteau au chocolat	Betteraves ● <b>Filet de poisson sauce aurore</b> <b>Cœur de blé</b> Brie Prunes	Pastèque <b>Sauté d'agneau au thym</b> ● <b>Haricots plats à la tomate</b> Buche de chèvre Tartelette chocolat ●
<b>16 septembre 2024</b>	<b>17 septembre 2024</b>	<b>18 septembre 2024</b>	<b>19 septembre 2024</b>	<b>20 septembre 2024</b>
Kiwi <b>Sauté de volaille aux olives</b> <b>Semoule</b> Saint Paulin	Tomates mozzarella <b>Sauté de bœuf au paprika</b> <b>Haricots beurre</b> Petit suisse Fruit de saison	Melon <b>Jambon braisé sauce cidre</b> <b>Pommes noisettes</b> Comté Pêche grenadine	Artichaut vinaigrette <b>Pizza aux légumes</b> <b>Salade verte</b> Yaourt	Concombres maïs <b>Poisson sauce poivrons</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Babybel Fruit de saison
<b>23 septembre 2024</b>	<b>24 septembre 2024</b>	<b>25 septembre 2024</b>	<b>26 septembre 2024</b>	<b>27 septembre 2024</b>
Carottes râpées ● <b>Sauté de porc aux pruneaux</b> <b>Riz</b> ● Boursin Fruit de saison	Salade colisée <b>Hachi parmentier végétarien</b> Yaourt ●●	Radis beurre <b>Pâtes au deux saumons</b> Camembert Poire	Charcuterie <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Tomates provençales</b> Fromage frais	Macédoine de légumes <b>Poisson pané</b> <b>Gratin de courgettes</b> Cantafrais Banane

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine européenne.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50



Menus végétarien



Menus zéro déchets

## Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie

