



























MENU

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour diverses raisons externes
(problèmes de livraison, rupture de stock...)

Semaine du : **Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024**

LUNDI 30	Salade haricot vert/emental  ou Céleri/pomme granny  ou Salade coleslaw  Haut de cuisse de poulet sce chasseur  ou Filet de poisson cheddar Blé aux champignons  ou Brocolis rôtis  Laitage Fruits de saison
MARDI 1er Menu végétarien	Chou fleur vinaigrette  ou Salade frisée aux croûtons  ou Fenouil aux raisins  Coquillothe bio au pesto  ou sce tomate provençale  Yaourt bio varié
MERCREDI 2	Houmous de carottes  ou Pomelos aux crevettes  Cuisse de cannette à l'orange  Beignet de courgettes Compote de pommes
JEUDI 3	Salade marco polo  ou Salade asiatique  ou Wrapp de crudités  Marée du jour sce citron  ou Bœuf bourguignon  Riz bio créole  ou Epinards à la crème  Muffin chocolat  ou Tarte ananas/coco Fruits de saison
VENDREDI 4	Chou rouge/noix  ou Médailon de surimi ou Carottes râpées à l'indienne  Gigot d'agneau sce roquefort  ou Saucisse de Toulouse  Frites ou Haricots verts bio persillés Laitage Fruits de saison

 : Fait maison
Origine viande France SUD-OUEST

pain BIO tous les jours

*BBC : Viande Bleu Blanc Cœur

La Principale,

La Gestionnaire,