

MENUS DE LA SEMAINE DU 16 au 20 septembre 2024

	LUNDI 16 septembre	mardi 17 septembre	MERCREDI 18 septembre	JEUDI 19 septembre	VENDREDI 20 septembre
MIDI	salade auvergnate (pdt cornichons museau de porc mayo)	salade camarguaise (riz tomate cube concombre olives maïs)	maquereau au vin sardine	salade bombey(choux carotte fève pdt)	lentilles vinaigette avec ou sans lardons
	macédoine de légumes 1/2 œuf	cocktail crevette surimi ananas mayo persil ketchup)	nems poulet feuilleté	terriner de thon courgette maison	carottes râpés mimosa
	salade (chèvre croutons tomate cerises)	salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
	veau marengo	cervelas obernois	dos colin sauce citron	chipo comté	émincé de saumon
	filet de poulet meunière	tomate farci maison	steak de bœuf	poulet rôti	boulette d'agneau
	poêlée automnale	riz	légumes méridional	haricots verts	légumes provençaux
	pâtes bio	poêlée champêtre	gnocchis	purée maison	tagliatelle
	st nectaire	port salut	kiri chèvre	bûche de chèvre (local)	comté
	vache qui rit bio	vieux pané	camembert	cancoillote	tomme du jura
	tarte aux pommes bio	fruits saison	tiramisu /cookies	fruits saison bio	fruits saison
fruits saison	flan patissier	fruits	yaourt aux fruits (local)	ile flotante	
soir 180	tomate vinaigrette	surimi mayo (citron)	pâté croûte	taboulé	
	brochette de poisson	crêpe jambon + fromage	steak de porc tex-mex	croq fromage	
	potatoes et légumes	légumes lyonnais	polenta	poêlée rustique	
	samos	petit louis	pâvé d'affinois	fromage portion	
	crème dessert	crème dessert	fruits au sirop	mousse choco pot	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Provisueur,
Mme flamme

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUIITS - LÉGUMES CUIITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES