






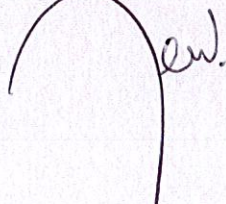
## MENU du 04 au 08 septembre 2023

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  \*plat avec porc.-  
Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <b>04</b>	Salade verte-nem vietnamien ou samossa- <b>sardines au beurre @-</b> <b>Poisson pané @-</b> Parmentier végétarien <b>Purée de pomme de terre@-Courgettes bio</b> à la tomate <b>Fromage@</b> ou yaourt - <b>Fruit de saison@-</b> Tarte aux myrtilles-Compote de pomme-	<b>Salade verte@-</b> Jambon blanc*- Salade de perles marines- <b>Steak haché du boucher aux poivrons rouges et verts@-Lentilles bio  du Puy@</b> au mais- Fromage ou <b>yaourt @-</b> Mille feuilles vanille-Fruit de saison- <b>Crème de marron chantilly@-</b>
<b>MARDI</b> <b>05</b> Pain 	<b>Salade verte@-</b> Tranche de pastèque -Pomelos - Salade asiatique maison- <b>Curry de dinde au lait de coco @-</b> <b>Riz indica bio@ -Carottes vapeur bio@-Mélange riz/carottes</b> <b>Fromage@</b> ou <b>yaourt du coin -</b> <b>Fruit de saison@-</b> Beignet à la framboise -Salade de fruits frais -	Salade verte-Mousse de canard - <b>Salade italienne aux olives maison @-</b> <b>Colin au beurre blanc @-</b> Tarte aux poireaux <b>Haricots mange-tout@mélange quatre céréales bio@-</b> Fromage ou <b>yaourt@-</b> Crème caramel- <b>Fruit de saison@-</b> Bigarreaux au sirop -
<b>MERCREDI</b> <b>06</b>	Salade verte-Salade de choux fleur fleurette curcuma maison- <b>Betteraves à la ciboulette @-</b> <b>Lasagnes maison aux épinards bio@-lasagne végétarienne</b> Fromage ou <b>Yaourt@-</b> <b>Fruits de saison@-</b> Paris Brest Crème Mont Blanc chocolat	Roulé au fromage -Salade verte- <b>Mâche aux noix @-</b> <b>Cuisse de poulet rôti LABEL ROUGE@-Pané crousti emmental</b> <b>Gratin du Vercors maison@</b> <b>Fromage à la coupe@</b> ou yaourt- Tiramisu au café- <b>Fruit de saison@-</b> Brownie aux noix crème anglaise -
<b>JEUDI</b> <b>07</b> Pain  Menu végétarien	Salade verte- <b>Salade coleslaw aux œufs@</b> -Terrine aux légumes du soleil- <b>Tajine de légumes aux abricots et boulette de bœuf ou boulette végétales @ -</b> <b>Semoule BIO et légumes à l'orientale@-</b> <b>Fromage@</b> ou yaourt- Cône glacé vanille/chocolat-Fruit de saison- <b>Ile flottante@</b>	Salade verte- <b>Concombre à la crème@-</b> Rosette*-Mâche aux croûtons - <b>Emincé de bœuf Strogonoff @-</b> flan aux légumes- <b>Poêlée ratatouille@-Spirales BIO@-</b> Fromage ou <b>yaourt@-</b> <b>Fruit de saison @-</b> Choux à la crème-Banane chocolat -
<b>VENDREDI</b> <b>08</b>	Salade verte- <b>Salade piémontaise@-</b> terrines de campagne* - <b>Brochette de poisson@-Mélange légume/légumineuse</b> Pommes frites- <b>Haricots beurre@-</b> <b>Fromage@</b> ou yaourt - <b>Fruit de saison@-</b> Framboises chantilly-Eclair vanille ou chocolat-	Salade verte - <b>Guacamole d'avocat @-</b> Asperges blanches. <b>Omelette aux fines herbes @-</b> <b>Polenta bio- Légumes grillés@-</b> <b>Fromage@</b> ou yaourt @- Fruit de saison- <b>Tarte aux poires@-</b> Compote pommes fraises-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD



Le Provisseur,  
Manuel Neves

