

## Lundi 28 septembre au vendredi 23 octobre 2020

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Salade verte Rôti de dinde Pâtes  Yaourt aux fruits (bio)	Soupe de vermicelle Jarret et joue de bœuf (VBF) Pomme de terre-carotte Brie (bio) Fruit de saison	Salade de laitue, tomates Sauté de porc (LR) Frites Fromage fondu Glace	Pizza au fromage maison Omelette nature Ratatouille  Fruit de saison	Salade de concombre Cabillaud sauce crevettes Riz Edam Eclair à la vanille
lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Salade verte, thon Poêlée de courgettes curry coco Quinoa au beurre Samos Liegeois au chocolat	Betterave rouge Pâtes carbonara Emmental rapé  Fruit de saison	Rosette Poulet rôti Carottes vichy (bio) Coulommiers Compote	Couscous à l'agneau (LR) légumes et semoule Tomme blanche à la coupe Fruit de saison	Feuilleté au fromage Brochette de poisson Brocolis (bio)  Crème vanille (bio)
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Salade verte Croque monsieur Pomme de terre rissolée  Fruit de saison	Salade d'endive Poisson meunière Gratin de courgettes Brie à la coupe Fromage blanc au coulis	Salade verte Boulette à la tomates (bio) Pâtes et fromage rapé  Petits suisse aux fruits (bio)	Salade de tomates Emincée de poulet (bio) Chou fleur (bio) Fromage fondu Beignet	Crêpe au fromage Dos de cabillaud Pommes vapeur  Compote
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Salade verte Chili végétarien Riz Fromage Fruit de saison	Couscous boulette   Salade de fruits	Salade de tomates Omelette au fromage Haricots verts (bio)  Donuts	Bâtonnet de concombre Crevettes au curry Riz Fromage Coupelle d'ananas	Friand au fromage Poisson meunière Pomme dauphine Fromage fondu Gâteau

**AB** : Aliments issus de l'agriculture biologique

Les viandes de veau, porc et agneau sont **Label Rouge**

Le bœuf est d'origine française

*Menus élaborés par la responsable de cuisine  
conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011*