## MENUS DE LA SEMAINE DU 25 au 29 septembre 2023

SEMAINE 4 JEUDI 28 REPAS A THEME

| ( |                           |                    | soir 180             |                          |   |                                 | MIDI                         |                         |                        |                     |                             |                                 |                            |                            |  |   |                       |
|---|---------------------------|--------------------|----------------------|--------------------------|---|---------------------------------|------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------|--|---|-----------------------|
| , | SEMOULE AU LAIT           | PORT SALUT PORTION | PETITS POIS CAROTTES | chipolatas               | <u>台</u><br>salade fraicheur (tomate œuf crouton) | tarte crumble pomme fraise(420) | ABRICOT au sirop             | ORTOLAN 200             | PETIT SUISSE 400       | pâtes au beurre     | JARDINIÈRE DE LÉGUMES (pdt) | SAUMON À L'OSEIL 300            | SAUTE DE PORC 300 😊        | pêche au thon 160          | salade verte 80                            | TOMATES MOZZARELLA 200  | LUNDI 25 septembe     |
|   | 1/2 poire sauce chocolat  | BONBEL             | BROCOLIS PERSILLÉS   | cordon bleu de dinde     | concombre tomate                                  | compote + biscuit 250           | MELON (200) ou pastéque 100  | vache qui rit bio (160) | MORBIER 💮              | CAROTTES à la creme | RIZ PILAF(four)             | encornets à la provençale (250) | BLANQUETTE DE VEAU 350     | © cervelas remoulade (200) | salade verte dés de chévre 50              | duo de crudité (céleris carotte mayo<br>台                                   | MARDI 26 septembre    |
|   | POIRE CARAMÉLISÉE AU FOUR | FAISSELLE          | purée                | émincé de dinde au curry | ADE comtoise(pdt morbier crouton                  | POIRE                           | cookie                       | EMMENTAL                | VACHE QUI RIT bio      | boulgour            | haricots plats              | TOMATE FARCIE (150))            | poisson napolitain (150)   | RADIS BEURRE 100           | salade composé (tomate œuf crouton<br>200) | LADE haricots blanc avec et sans lardons 120                                | MERCREDI 27 septembre |
|   | FRUITS DE SAISON melon    | petit louis        | LENTILLES            | SAUCISSE DE MORTEAU      | TARTE AU COMTÉ                                    | FROMAGE BLANC AU MIEL 100       | glace Mars 500               | GRUYÈRE                 | TOMME À L'AIL DES OURS | GRATIN DAUPHINOIS   | poellée villageois          | haut cuisse de poulet 350       | blanquette de la mer (250) | TERRINE DE CAMPAGNE (300)  | salade verte 80                            | SALADE neptune  rport saumon concombre poivron carotte mayo ciboulette) 200 | JEUDI 28 septembre    |
|   |                           |                    |                      |                          | ouvert  | lle flottante caramel           | créme dessert bio (2 vaches) | cancoillotte (igp)      | YAOURT NATURE BRASSE   | gnoochis            | TRIO DE LEGUMES BIO         | ESCALOPE MILANAISE (450)        | LANGUE DE BŒUF (100)       | terrine de saumon (250)    | salade verte 80                            | lade carmaguaise (riz surimi maïs concombre carottes mayo) 100              |                       |

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Proviseur, Mme flamme

L'Intendant, O. GARRABOS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIERES GRASSES

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS