



Menus du 27 septembre au 22 octobre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 27 au 1 octobre	Pâté de foie Spaghettis bolognaise gratinés * Raisin	Tomates vinaigrette au chèvre Filet de colin Julienne de légumes Ebly ble Banane	Carottes râpées 1/2 œuf dur Filet de poulet sauce coco Champignons -riz pilaf Fromage Glace	Betteraves rouges persillées Sauté de lapin Pommes de terre sautées Yaourt nature
du 4 au 8 octobre	Melon FlammeKuesche lardons-emmental Haricots verts Compote	Concombres ciboulette Chipolatas * Purée de brocolis Fromage blanc	Céléris maïs Emincé de dinde * Carottes vichy - semoule Crème vanille	Riz - emmental - jambon Dos de loup de mer Gratin courgettes pomme de terre Cocktail de fruits
du 11 au 15 octobre	Beurre de sardines ou œuf dur Tomates farcies * Risotto Brie Raisin	Tomates basilic Filet de merlu Jardinière de légumes Chèvre Banane	Radis beurre Boulette de bœuf à la tomate Tagliatelle Yaourt vanille	Salade de PdT Thon cornichons Paupiette de veau* Petit pois Fromage Pomme Bio
du 18 au 22 octobre	Rillettes de porc * Filet de poisson (frais) Julienne de légumes - boulgour Emmental Poire	Carottes râpées Cuisses de lapin* sauce moutarde Trio de choux (fleurs, brocoli, romanesco) Brie Compote	Betteraves rouges aux pommes Suprême de poulet Flageolets - salade Crème caramel au beurre salé	Concombres à la crème Steack haché * Frites Kiri Glace

Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants ⁽¹⁾ viande d'origine Française
 Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie ⁽²⁾ de la Rosette des prés
 les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD - ⁽³⁾ VF Bleu blanc Cœur