

















MENU DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

DEJEUNER

LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
Salade de pomme de terre Taboulé maison Carottes à l'orange Choux rouge aux pommes Salade verte Sauté de porc à la moutarde ou Tranche de foie Poêlée villageoise Fromage ou yaourt nature  Tarte au chocolat ou fruit frais	Concombre à la menthe Salade de tomates Jambon persillé Macédoine mayonnaise Salade verte Hachis parmentier ou  Dos de poisson blanc Purée de pomme de terre  Fromage ou yaourt nature  Fruit de saison	Crudités Epaule de lapin, sauce chasseur Spaëtzle Fromage ou yaourt nature  Crème brûlée 	Salade de courgettes Céleri waldorf Frisée aux croûtons Rillettes du Mans Salade verte Saucisse Montbéliard ou Filet de loup, sauce hollandaise Légumes du potager Fromage ou yaourt nature  Chausson aux pommes ou fruit frais	Salade de perles au chorizo Carottes au citron Salade de riz Radis blanc Salade verte Escalope de poulet montagnarde ou Paupiette de veau Petits pois carottes persillées  Fromage ou yaourt nature  Flan nappé ou fruit frais 

DINER

Salade d'œufs durs Pizza  Salade verte Fromage ou yaourt nature  Fruit de saison	Salade de riz Nem au poulet Poêlée wok Fromage ou yaourt nature  Gourmandise Fraise Framboise	Salade composée Chipolatas Légumes de couscous et semoule Fromage ou yaourt nature  Ananas chantilly	Salade de tomates Filet de poisson au beurre  Ebly  Fromage ou yaourt nature  Gaufre au chocolat	/
--	---	---	---	---

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVISSEURE
S. EBODE