

MENUS

Lundi 19 septembre 2022

Salade feta,tomates,olives / Betteraves rouges
Feuilleté chaud / Champignons de paris à la grecque
Sauté de Bœuf Label au vin rouge / Poisson
Poêlée de légumes grillés Sud / Frites
Salade / Fromage / Yaourt nature sucré
Fromage blanc / Salade de fruits frais
Beignet au chocolat / Fruits de saison

Buffet de hors d'œuvre
Cervelas roulé Alsacien
Purée de carottes au cumin
Yaourt / Fromage
Brioche à la crème vanillée
Fruits de saison

Mardi 20 septembre 2022

Assiette de charcuterie / Radis roses ,beurre salé
Céleri rémoulade ananas /Melon charentais
Crumble de poisson / Paupiette de dinde sauce tomate
Blé au pesto / Fondue de poireaux à la crème
Salade / Fromage BIO / Yaourt nature sucré
Fromage blanc / Compote de pommes / Salade de fruits
Roulé aux fruits / Crème entremet / Fruits de saison

Buffet de hors d'œuvre
Beignets de Calamar à la Romaine
sauce Cocktail / Salade verte
Yaourt / Fromage
Panna cotta maison, coulis framboise
Fruits de saison

Mercredi 21 septembre 2022

Concombre BIO à l'Edam et Maïs
Lasagnes de bœuf Bleu Blanc Coeur maison
Salade verte BIO, échalotes et persil
Salade / Fromage / Yaourt nature sucré
Fromage blanc / Yaourts
Ananas chatilly / Fruits de saison

Buffet de hors d'œuvre
Escalope de dinde à la crème
Pommes de terre grenailles
Yaourt / Fromage
Riz au lait vanillé maison
Fruits de saison

Jeudi 22 septembre 2022

Salade de tomates Mozza
Salade Indienne / Maquereau à la moutarde / Melon
Osso Bucco de dinde / Poisson
Choux de bruxelles / Riz à la provencale
Salade / Fromage / Yaourt nature sucré
Fromage blanc / Compote / Salade de fruits
Moelleux à la Noix de coco maison / Yaourts / Fruits

Buffet de hors d'œuvre
Tartine garnie Veggie
(tomate,fromage,légumes)
Salade verte
Yaourt / Fromage
Liégeois vanille / Biscuit
Fruits de saison

Vendredi 23 septembre 2022

Buffet de hors d'œuvre
Nuggets de volaille Locale / Poisson
Galette de pomme de terre rosti / Poêlée de légumes
Salade / Fromage / Yaourt nature sucré
Fromage blanc / Compote / Salade de fruits
Buffet desserts / Yaourts

Les menus peuvent être modifiés à tout moment en fonction du Marché et des Saisons et/ou liés à des contraintes techniques et/ou d'approvisionnements.

La proviseure
Anne-Marie HAPPIETTE



Le Gestionnaire
Kim LOEBER

