

Menus du mardi 5 septembre au vendredi 29 septembre 2023

	du 5 au 8 septembre 2023	du 11 au 15 septembre 2023	du 18 au 22 septembre 2023	du 25 au 29 septembre 2023
lundi		Betteraves mimosa - Tomates Côte de porc à la moutarde Lentilles Yaourt Fruits	Concombres – Tomates – Melon Emincés de dinde à la crème Gratin de courgettes Yaourt Fruits	Charcuterie Dos de colin sauce Dieppoise Blé Yaourt aux fruits Fruits
mardi	Tomates – Concombres – Melon Poulet fermier Pâtes Yaourt Fruits	Charcuterie Filet de poisson Poêlée de légumes  Pâtisserie Fruits	Salade composée Rôti de porc Pâtes Mousse au chocolat Fruits	Salade composée – Melon – Radis Magret de canard (à confirmer) Gratin de choux-fleurs Mousse au chocolat Fruits
mercredi	Salade composée - Tomates Rôti de porc Poêlée de légumes  Yaourt Fruits	Concombres - Céleri rémoulade Tomate farcie Riz Laitage Fruits	Carottes râpées – Betteraves Filet de poisson Petits légumes  Yaourt Fruits	Tomates – Concombres Faux-filet Frites Glace Fruits
jeudi	Concombres – Betteraves Steak frais Frites Glace Fruits	Melon – Tomates - Concombres Escalope de volaille Carottes sautées Riz au lait Fruits	Tomates Mozzarella – Melon – Salade aux noix Risotto aux légumes Liégeois Fruits	Taboulé - Œufs mayonnaise Filet de poisson Piperade Yaourt Fruits
vendredi	Crudités Filet de poisson Riz créole Laitage Fruits	Charcuterie – Hors d'oeuvre variés Filet de poisson Pâtes Danette Fruits	Crudités Rôti de bœuf Haricots plats Pâtisserie Fruits	Hors d'oeuvre variés Saucisses grillées Poêlée de légumes  Glace Fruits

repas Viande : 12
 repas Poisson : 6
 repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Monique WARMAN
 Préviseure

Gwendal THIBAUT
 Agent comptable

Odile FELIX
 Infirmière