



## Déjeuners de la semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle Salade verte Terrine de poisson Salade composée	Pâté en croûte Salade verte Tomates / maïs Salade composée	Taboulé Salade verte Maquereau / citron Salade composée	Oeuf dur / mayonnaise Salade verte Champignons à la grecque Salade composée	Salade piémontaise Salade verte Radis Salade composée
Cordon bleu  Petits pois/carottes	Steak haché, façon bouchère  Frites	Grillardin végétarien , saveur italienne  Poêlée quatre saisons	Fileté de hoki  Riz aux champignons	Saucisse de Toulouse  Lentilles vertes
Ravioli aux légumes	Filet de lieu, sauce crusta  Brocolis	Palette à la diable  Chou de Bruxelles	Omelette au fromage  Haricots verts BIO	Galette végétale  Carottes persillées
Laitage nature  Bleu d'Auvergne	Laitage nature  Mimolette	Laitage BIO  Camembert	Laitage nature  St Paulin	Laitage nature  Roitelet
Compote de fruits  Fruits frais	Crème dessert à la vanille  Fruits frais	Tarte normande  Fruits frais	Donut's  Fruits frais	Biscuits BIO  Fruits frais

°plat végétarien \*aide union européenne à destination des écoles

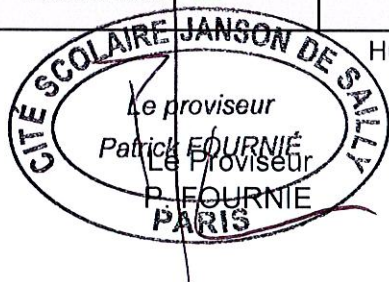




## Dîners de la semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Sauté de veau aux champignons	Penne au saumon et aneth 	Galette au fromage	Escalope de volaille pochée / estragon 	Lasagnes de légumes maison
Quinoa aux légumes	Purée de céleri	Ratatouille	Gratin de pommes de terre	
Laitage nature  Edam	Laitage BIO 	Laitage nature* Emmental	Laitage nature  Tomme blanche	Laitage nature  Fromage frais
Pain perdu brioché	Œufs à la neige	Opéra	Gâteau roulé à la fraise	Biscuit BIO 
Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 

Huile d'olive vierge extra BIO (cuisson et assaisonnement: riz, blé, boulgour, légumes verts). Beurre bio.



Le Technicien restauration  
C. CHAUMON