

# Menu de la semaine

du 26-sept-22 au 30-sept-22

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>					
Entrée	Salade de chou chinois au sésame et tofu sauce au tamari	Salade de lentilles	Salade verte et croûtons	œufs mimosa	Coleslaw
Plat Chaud	Sauté de porc au pruneaux et boudin noir	Vicomte de bœuf bio bouguignon	Chili sin carn à l'émincé veggie	Moules	Cordon bleu
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes vichy	Riz créole	Frites	Petits pois aux oignons
Produit laitier	Comté	Boursin aux noix	Bûchette de chèvre	Yaourt aux fruits	Meule de Savoie
Dessert	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Compote	Fruits de saison bio	Tartes grillées aux abricots, tartes aux pommes

**PAIN BIO**

**GOUTER DES INTERNES**

Marbré au chocolat	Madelaine	Gâteau au yaourt	Barre Bretonne
Pâte de fruits	Yaourt nature sucré	Jus de fruits	Baton de chocolat

**DINER**

Entrée	Pissaladière	Céleri remoulade	Salade de tomates	Taboulé	<p><b>Légende :</b></p> <p> Produit local</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Cuisiné maison</p>
Plat Chaud	Gigôt d'agneau	Filet de poulet	Pépites panko	Moussaka	
Accompagnement	Haricots beurre en persillade	Crozets au sarrasin	Poêlée forestière		
Produit laitier	Coulommiers	Morbier	Brie	Petit suisse	
Dessert	Fruits de saison bio	Liégeois aux fruits	Beignet	Compote de pêches	

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

La Principale  
S. LOCHIS

La Gestionnaire  
L. Lucas

