

# Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 26 au 30 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre	Brisures de chou-fleur Vinaigrette moutarde	Crêpe à l'emmental	Chou rouge Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Friand fromage
Plat protidique	Cordon bleu	Quenelle sauce végétale champignons crémé 	Sauté de bœuf et ketchup 	Sauté de dinde Sauce au thym	Beignet de poissons sauce tartare
Sa garniture	Torsades	Riz	Purée de potiron et pommes de terre	Haricots beurre	Boulgour
Produits laitiers au choix	Saint Paulin	Carré	Yaourt nature	Fromage frais Saint môtret	Fromage blanc sucré différemment : Sucre, sucre roux ou miel
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Compote de fruit	Fruit Au choix	Gâteau aux pommes 	Fruit Au choix



Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en  
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable