



**Lundi**  
**19/09/2022**



Entrées  
Salade verte  
Jambon à la russe / Salade de pousses d'épinards au fromage  
Plats chauds et ses garnitures  
Brochette de volaille marinée / Thon basquaise  
Boulgour à la tomate / Jeunes carottes persillées  
Produits laitiers, fruits et desserts  
Yaourt / Fromage  
Crème dessert Mont blanc / Melon

**Mardi**  
**20/09/2022**



Entrées  
Salade verte  
Salade riz niçoise / Radis noir en salade  
Plats chauds et ses garnitures  
Rôti de porc, dinde sauce à l'estragon / Pavé Napolitain  
Pâtes / Mélange de légumes  
Produits laitiers, fruits et desserts  
Yaourt / Fromage  
Cocktail de fruits / Prune

**Mercredi**  
**21/09/2022**



Entrées  
Salade iceberg aux croutons  
Salade du chef / Cœurs de palmiers en salade  
Plats chauds et ses garnitures  
Chili végétarien  
Riz  
Produits laitiers, fruits et desserts  
Yaourt / Fromage  
Dessert / Fruit

**Jeudi**  
**22/09/2022**



Entrées  
Salade verte  
Tomate mozzarella / Chou blanc au curry et raisins secs  
Plats chauds et ses garnitures  
Tajine d'agneau / Mahi mahi sauce crème curcuma  
Semoule / Légumes grillées  
Produits laitiers, fruits et desserts  
Yaourt / Fromage  
Mousse chocolat / Nectarine

**Vendredi**  
**23/09/2022**



Entrées  
Salade verte bio  
Salade perles / Concombre à la crème bio  
Plats chauds et ses garnitures  
Cordon bleu / Filet de merlu crème basilic  
Printanière de légumes  
Produits laitiers, fruits et desserts  
Yaourt bio / Fromage bio  
Fromage blanc bio / Ananas bio

Le chef se réserve le droit de modifier ces menus en fonction des aléas du ravitaillement



Fait maison

Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Produit végétarien



La gestionnaire :

