









































Menus maternels 27 septembre au 8 octobre

<p>27/09/2021</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>~</p> <p> Sauté de poulet à la provençale </p> <p>~</p> <p>Courgettes provençales</p> <p>~</p> <p>Brioche perdue</p>	<p>28/09/2021</p> <p>Concombre vinaigrette balsamique</p> <p>~</p> <p> Boulettes de bœuf  sauce tomate</p> <p>~</p> <p>Frites</p> <p>~</p> <p>Tomme de Savoie IGP</p> <p>~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>29/09/2021</p> <p> Salade paysanne végétarienne</p> <p>~</p> <p>Rôti de porc au jus (Label rouge)</p> <p>Parmentier végétarien *</p> <p>~</p> <p> Mousseline de céleri</p> <p>~</p> <p>Entremet citron au lait </p>	<p>30/09/2021</p> <p>Salade de lentilles  </p> <p>~</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>~</p> <p>Salade verte</p> <p>~</p> <p>Tomme blanche</p> <p>~</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>01/10/2021</p> <p>Avocat mayonnaise au thon</p> <p>~</p> <p> Filet de poisson frais sauce américaine</p> <p>~</p> <p>Riz </p> <p>~</p> <p>Cantal AOP</p> <p>~</p> <p>Cocktail de fruits</p>
<p>Goûter: Biscuits petit beurre Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Goûter: Gâteau au fromage blanc Compote pomme-banane</p>	<p>Goûter: Pain et beurre Banane</p>	<p>Goûter: Pain Confiture d'abricots</p>	<p>Goûter: Pain d'épices et beurre Lait</p>
<p> 04/10/2021</p> <p>Melon</p> <p>~</p> <p> Dahl de lentilles au lait de coco *</p> <p>~</p> <p>Semoule </p> <p>~</p> <p>Morbier AOP</p> <p>~</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>05/10/2021</p> <p>Salade de coquillettes </p> <p>~</p> <p> Beignets de poisson MSC</p> <p>~</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p> <p>~</p> <p>Yaourt à la fraise </p>	<p>06/10/2021</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>~</p> <p> Emincé de poulet façon Yassa </p> <p>~</p> <p>Boulgour </p> <p>~</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>07/10/2021</p> <p>Pastèque</p> <p>~</p> <p> Spaghetti à la carbonara</p> <p>Bolognaise végétale </p> <p>~</p> <p>Spaghetti </p> <p>~</p> <p>Tartelette aux fruits</p>	<p>08/10/2021</p> <p>Terrine de campagne </p> <p> Terrine de volaille</p> <p>~</p> <p>  Bœuf au paprika </p> <p>~</p> <p>Petits pois</p> <p>~</p> <p> Emmental</p> <p>~</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Goûter: Galette au beurre et lait Compote pomme-coing</p>	<p>Goûter: Pain Pâte à tartiner choco noisettes</p>	<p>Goûter: Compote pomme-cassis Fromage à la crème et pain</p>	<p>Goûter: Cake fourré abricot Yaourt </p>	<p>Goûter: Crème vanille Pomme</p>

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

 Poisson issu de la pêche durable	 Viande Bovine Française	* Contient au moins un produit d'origine Pays de La Loire
 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit de qualité durable (SIQO)	 Produit d'origine Pays de La Loire
 Réalisé par la cuisine centrale	 Menu végétarien	 Plat végétarien