

MENUS DU 1 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE 2022

BONNE RENTREE	A TOUS LES PETITS LOUPS	Jeudi 1 septembre Concombre ● Quiches ● Salade Compote ●	Vendredi 2 septembre Carottes ● Saucisse ● Purée ● Poire au chocolat ●
Lundi 5 septembre Tomate ● Porc au sucre ● Pomme de terre ● Yaourt Nature	Mardi 6 septembre Betterave ● Pâtes bolognaise ● ● Fruits cocktails ●	Jeudi 8 septembre Macédoine ● Sauté de dinde ● Riz ● Crème anglaise ●	Vendredi 9 septembre Melon ● Croque monsieur ● Salades Pêche au sirop
Lundi 12 septembre Céleri rémoulade ● Escalope de dinde ● Gratin courgettes ● / P de T ● Crème chocolat ●	Mardi 13 septembre Carottes ● Bœuf bourguignon ● Carottes ● / P de T ● Crème vanille ●	Jeudi 15 septembre Riz ● / Thon ● / Maïs ● Sauté de porc ● Jardinières de légumes ● Raisin ●	Vendredi 16 septembre Salade ● / Œufs ● Poisson ● Haricots blancs ● Fromage ● / Pomme ●
Lundi 19 septembre Tagliatelles/Surimi Emincés de bœuf ● Petits pois ● Fromage blanc ●	Mardi 20 septembre Concombre ● Hachis Parmentier ● ● ● Salade ● Fruits au sirop ●	Jeudi 22 septembre Tomates ● Cuisse de poulet basquaise ● Blé ● Crème renversée ●	Vendredi 23 septembre Choux ● / lardons ● / gruyère ● Quiche lorraine ● ● ● Salade ● Compote
Lundi 26 septembre Tendre perle ● / Dé de jambons ● Sauté de dinde ● Haricots verts ● Babybel ● / Compote ●	Mardi 27 septembre Macédoine ● Sauté de bœuf ● P de T ● Yaourt ●	Jeudi 29 septembre Rillettes de sardine ● Rôti de porc ● Haricots au beurre ● Banane ●	Vendredi 30 septembre Melon ● Poisson ● Riz ● Gâteau anniv. ●

<p>Lundi 3 octobre</p> <p>Céleri rémoulade ●</p> <p>Tartine savoyarde ● ● ●</p> <p>Salade ●</p> <p>Pêche au sirop ●</p>	<p>Mardi 4 octobre</p> <p>Betterave ●</p> <p>Pâtes bolognaises ● ●</p> <p>Crème chocolat ●</p>	<p>Jeudi 6 octobre</p> <p>Strasbourgeoise ● ● ●</p> <p>Blanquette de veau ●</p> <p>Jardinière de légume ● ●</p> <p>Crème anglaise ●</p>	<p>Vendredi 7 octobre</p> <p>Concombre ●</p> <p>Escalope de dinde ●</p> <p>Gratin dauphinois ●</p> <p>Pomme ●</p>
<p>Lundi 10 octobre</p> <p>Carottes râpées ●</p> <p>Hâchi parmentier ● ● ●</p> <p>Salade ●</p> <p>Yaourt Nature ●</p>	<p>Mardi 11 octobre</p> <p>Tomates ●</p> <p>Bœuf bourguignon ●</p> <p>Riz ●</p> <p>Fromage blanc ●</p>	<p>Jeudi 13 octobre</p> <p>P de T ● / Thon ● / Maïs ●</p> <p>Sauté de porc ●</p> <p>Haricots ●</p> <p>Riz au lait ● ●</p>	<p>Vendredi 14 octobre</p> <p>Pâté ●</p> <p>Cuisse de poulet ●</p> <p>Petits pois ●</p> <p>Fromage ● / Poire au sirop</p>
<p>Lundi 17 octobre</p> <p>Piémontaise ● ● ●</p> <p>Croque monsieur ● ● ●</p> <p>Salade ●</p> <p>Raisin ●</p>	<p>Mardi 18 octobre</p> <p>Carottes râpées ●</p> <p>Saucisses ●</p> <p>Frites ●</p> <p>Bouillie au chocolat ●</p>		
<p>Jeudi 20 octobre</p> <p>Œufs/Salades</p> <p>Jambon/Purée</p> <p>Fruits cocktails</p>	<p>Vendredi 21 octobre</p> <p>Concombre</p> <p>Bami(Vermicelles chinoises,poulets carottes,choux avec sauce soja)</p> <p>Compote</p>		

Un repas équilibré se compose de 4 produits évoquant une famille alimentaire

- Fruits ou légumes
- Viande, poisson, œuf
- Féculents
- Produits laitiers

Les viandes et les légumes sont des productions locales :

- Viande de porc : Ferme ROUSSEAU à St Ouen des toits
- Viande de bœuf et veau : Ferme de Joignon à Gesnes
- Viande de volaille : label rouge de Loué
- Légumes et pommes : Ferme de La Boulonnaire à Grez en Bouère

Sous réserve de toute modification