



LUNDI 28/09

CHOU À L'ALSACIENNE 
 CONCOMBRES À LA HONGROISE  
 SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
 SAUTÉ DE VOLAILLE À LA NORMANDE 
 POISSON BLANC À L'ANETH
 HARICOTS VERTS PERSILLÉS   
 SEMOULE  
 BÛCHETTE MÉLANGÉE
 YAOURT LOCAL 
 FRUIT DE SAISON

MARDI 29/09

SALADE DE CHOU ROUGE  
 SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
 VELOUTÉ DE LÉGUMES  
 CRISPY D'OR 
 BOULGOUR   
 GRATIN DE COURGETTES  
 GRUYERE AOP 
 YAOURT LOCAL 
 FRUIT DE SAISON
 ILE FLOTTANTE

JEUDI 01/10

ŒUF MIMOSA  
 ŒUF MIMOSA ET SURIMI
 SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
 QUENELLE DE BROCHET NANTUA 
 QUENELLE DE VEAU MARENGO
 PÂTES AU BEURRE  
 POÊLÉE DE LÉGUMES  
 TOMME DE SALES 
 YAOURT LOCAL 
 LINGOT CRÉOLE 
 GÂTEAU CRÈME DE MARRON   
 FRUIT DE SAISON

VENDREDI 02/10

PÂTÉ EN CROÛTE
 TARTINADE DE SARDINE 
 SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
 BOULETTES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 
 OMELETTE AUX HERBES  
 RISOTTO AUX FROMAGÉS  
 TRIO DE CAROTTES    
 PETITS SUISSES AUX FRUITS
 YAOURT LOCAL 
 FRUIT DE SAISON



Menu conseillé



Bio



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine

