



« Le chef et son équipe cuisinent pour vous tous les jours »



Nos menus sont élaborés suivant les recommandations nutritionnelles du G-RCN

Les menus sont applicables sous réserve d'approvisionnement.

Entrée

Plats

Garniture

Fromage

Dessert

Goûter

Maternelle



Lundi 02 Septembre

Entrée

Rillette de thon

Plats

Fish and chips
Ou
Saucisse de francfort

Garniture

Frites

Fromage

Yaourt Citron

Dessert

Fruit de saison

Goûter

Fromage fondu

Maternelle

Pain

Compote pomme abricot

Mardi 03 Septembre

Tomate

Filet de colin
crème ciboulette
Ou
 Omelette sauce champignons

Petits pois et carottes

Coulommiers

Purée de poire

Yaourt nature sucré équitable

Mini quatre quart

Mercredi 04 Septembre

Melon

Roti de dinde au jus
Ou
Gratin de gnocchis (plat complet)

Gnocchis sauce tomate

Yaourt grec

Gâteau aux fruits

Fruit de saison

Galette

Lait

Jeudi 05 Septembre

Salade Coleslaw

Burger Poisson
Ou
Burger Steak Haché

Frites

Glace

Brownies

Yaourt vanille

Cake

Vendredi 06 septembre

Carottes râpées

Poisson frais aux légumes
Ou
 Haut de cuisse de poulet aux légumes

Semoule aux épices

Yaourt Abricots

Fruit de saison

Barre de chocolat

Pain

Jus d'orange

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »

Aide UE à destination des écoles

