

Menus du mardi 3 septembre au vendredi 27 septembre 2024

	du 3 au 6 septembre 2024	du 09 au 13 septembre 2024	du 16 au 20 septembre 2024	du 23 au 27 septembre 2024
lundi		Carottes râpées - Tomates Escalope de volaille Petits pois  Liégeois Fruits	Œufs mayonnaise - Tomates Filet de poisson Riz pilaf Pâtisserie Fruits	Charcuterie Emincé de dinde Gratin de courgettes  Yaourt Fruits
mardi	Tomates – Concombres – Melon Cuisses de poulet Haricots verts  Yaourt Fruits	Entrées chaudes Filet de poisson Pommes de terre vapeur Pâtisserie Fruits	Concombres - Tomates Rôti de porc Poêlée de légumes  Yaourt Fruits	Salade de riz - crudités Steak frais Pâtes Glace Fruits
mercredi	Tomates – Betteraves – Melon Steak Pâtes Yaourt Fruits	Concombres - Melon Tomate farcie Riz Yaourt Fruits	Carottes râpées – Melon Omelette Salade Glace Fruits	Crudités Rôti de bœuf Haricots verts  Yaourt Fruits
jeudi	Charcuterie Filet de poisson Printanière de légumes  Yaourt Fruits	Melon – Tomates Rôti de bœuf Gratin Dauphinois Yaourt aux fruits Fruits	Salades composées - Macédoine Cuisses de poulet Frites Yaourt Fruits	Entrée chaude Filet de poisson Blé Pâtisserie Fruits
vendredi	Hors d'œuvres au choix Côte de porc Frites Danette Fruits	Melon - Carottes - Betteraves Saucisses grillées Lentilles Laitage Fruits	Hors d'œuvre variés Filet de poisson Julienne de Légumes Crème dessert Fruits	Tomates - Concombres Escalope de dinde Petits pois  Laitage Fruits

repas Viande : 13
repas Poisson : 5
repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Philippe ROCHE
 Proviseur


Gwendal THIHAULT
 Agent comptable


Odile FELIX
 Infirmière
