







Menu du 20 au 24 septembre 2021










Lundi 20:  Melon – jambon cru
Poisson pané
 Gratin de courgettes et pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Glace vanille aux smarties




Mardi 21: Salade piémontaise
Bœuf braisé 
Rutabaga et carottes jaunes 
Fromage blanc au miel



Mercredi 22: Pizza margherita 
Sauté porc 
Haricots verts – boulettes de polenta
Fruits

Jeudi 23: Salade coleslaw 
Haut de cuisse de poulet 
Epinards branches – Pommes de terre rôties
Tomme (Gaec du Vaceux) 
Crumble aux quetsches  



Vendredi 24: Salade de riz au maïs
Végétarien Couscous végétarien 
Chavroux
Salade de fruits frais 