

MENUS DU 02 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2021

<p style="text-align: center;">Jeudi 02 septembre</p> <p>Tomates ●</p> <p>Hachis parmentier ● ● ●</p> <p>Salade ●</p> <p>Salade de fruits ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 03 septembre</p> <p>Tagliatelle ● / Surimi ●</p> <p>Escalope de dinde ●</p> <p>Haricots verts ●</p> <p>Bouillie au chocolat ●</p>		
<p style="text-align: center;">Lundi 06 septembre</p> <p>Concombre ●</p> <p>Rôti de porc ●</p> <p>Gratin courgettes ● / P de T ●</p> <p>Riz au lait ● ●</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 07 septembre</p> <p>Chou ● / lardons ● / Gruyère ●</p> <p>Chipolatas ●</p> <p>Semoule ●</p> <p>Raisin ●</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 09 septembre</p> <p>Rillettes de sardines ●</p> <p>Poulet basquaise ●</p> <p>Ratatouille ● / P de T ●</p> <p>Yaourt ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 10 septembre</p> <p>Carottes râpées ●</p> <p>Poisson ●</p> <p>Riz ●</p> <p>Fromage ● / Poire au sirop ●</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 13 septembre</p> <p>Céleri rémoulade ●</p> <p>Blanquette de veau ●</p> <p>Boullgour ●</p> <p>Crème renversée ●</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 14 septembre</p> <p>Betterave ●</p> <p>Pâtes bolognaises ● ●</p> <p>Fromage ●</p> <p>Compote ●</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 16 septembre</p> <p>Riz ● / Thon ● / Maïs ●</p> <p>Rôti de dinde ●</p> <p>Haricots beurre ●</p> <p>Crème au chocolat ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 17 septembre</p> <p>Salade ● / Œufs ●</p> <p>Sauté de porc ●</p> <p>Haricots blancs ●</p> <p>Fromage ● / Pomme ●</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 20 septembre</p> <p>Tomates ●</p> <p>Escalope de porc ●</p> <p>Gratin dauphinois ●</p> <p>Crème anglaise ●</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 21 septembre</p> <p>Tendre perle ● / petits légumes ●</p> <p>Sauté de dinde ●</p> <p>Jardinière de légumes ● ●</p> <p>Fromage ● / Fruits au sirop ●</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 23 septembre</p> <p>Macédoine ●</p> <p>Poisson ●</p> <p>P de T vapeur ●</p> <p>Bouillie au chocolat ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 24 septembre</p> <p>Concombre ●</p> <p>Emincé de bœuf ●</p> <p>Frites ●</p> <p>Fromage ● / Gâteau anniv ●</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 27 septembre</p> <p>Tagliatelle ● / Surimi ●</p> <p>Escalope de dinde ●</p> <p>Petits pois ●</p> <p>Fromage ● / Compote ●</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 28 septembre</p> <p>Carottes râpées ●</p> <p>Lasagnes ● ● ●</p> <p>Fromage ●</p> <p>Pêches au sirop ●</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 30 septembre</p> <p>Chou ● / Lardons ● / gruyère ●</p> <p>Quiche lorraine ● ● ●</p> <p>Salade ●</p> <p>Crème à la vanille ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 01 octobre</p> <p>Pâté ●</p> <p>Rôti de porc ●</p> <p>Haricots verts ●</p> <p>Riz au lait ● ●</p>

<p>Lundi 04 octobre</p> <p>Céleri ● Poissons ● Riz ● Compote ●</p>	<p>Mardi 05 octobre</p> <p>Strasbourgeoise ●● Sauté de bœuf ● Petits pois ● Crème vanille ●</p>	<p>Jeudi 07 octobre</p> <p>Salade ●/Surimi ● Poulets ● Blé ● Pomme ●</p>	<p>Vendredi 08 octobre</p> <p>P de T ●/Thon ●/Mais ● Quiche lorraine ●/Salade Sirop pêche ●</p>
<p>Lundi 11 octobre</p> <p>Tomates Emincé de bœuf ● Haricots beurre ● Crème anglaise ●</p>	<p>Mardi 12 octobre</p> <p>Salade ● / œufs ● Sauté de porc ● Boullgour ● Fromage ● / Raisin ●</p>	<p>Jeudi 14 octobre</p> <p>Macédoine ● Sauté de dinde ● Pâtes ● Crème au chocolat ●</p>	<p>Vendredi 15 octobre</p> <p>Tendre perles ● / Petits légumes ● Tartine savoyarde ●●● Salade ● Gâteau anniv ●</p>
<p>Lundi 18 octobre</p> <p>Concombre Pâtes bolognaises Crème vanille</p>	<p>Mardi 19 octobre</p> <p>Carottes Porc au sucre(sauce soja+sucre) Riz Yaourt nature</p>	<p>Jeudi 21 octobre</p> <p>Riz /Thon /Mais Escalope de dinde Purée Cocktails de fruit</p>	<p>Vendredi 22 octobre</p> <p>Chou /lardons/fromage Bami (vermicelle+poulets+carottes+choux à base de sauce soja) Poé à la banane (farine de tapioca+banane+lait de coco)</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 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

Tous les derniers vendredis de chaque mois, les enfants nés dans le même mois, soufflerons leurs bougies.