

Menu Septembre / Octobre 2022

Menu du 26 au 30 Septembre

Lundi 26	Mardi 27		Jeudi 29	Vendredi 30
Champignon à la grecque	Club sandwich		Salade chef	Cervelas
Couscous au poulet	Carbonade de bœuf bio		Flan de légumes	Poisson du jour
Fromage de chèvre	Haricots beurre		Lentilles bio	Poêlée de saison mayennaise
Fruits	Entremet vanille		Verre de lait	Emental mayennais
			Cookies	Fruits

Menu du 3 au 7 Octobre

Lundi 3	Mardi 4		Jeudi 6	Vendredi 7
Crêpe au fromages	Céleri râpé		Macédoine de légumes	Salade verte aux dés de jambon
Roti de porc	Emincé de bœuf bio		Quiches végétarienne	Fileté meuniere MSC
Penne au beurre bio	Battonnière de légumes		Salade verte bio	Riz bio
Fruits	Semoule au lait bio		Cantal AOP	Brie
			Eclair au chocolat	Compote de fruits

Menu du 10 au 14 Octobre

Lundi 10	Mardi 11		Jeudi 13	Vendredi 14
Potage de légumes	Salade tex-mex		Carottes rapées miel bio, raisin	Œuf mayonnaise
Omelette à la provençale	Paupiette de volaille à la crème		Galette saucisse	Crispidor au fromage
Quinoa bio	Coquillettes		Salade verte bio	Haricots verts
Salade verte bio	Mimolette		Riz au lait bio	Livarot
Yaourt brassé bio framboise	Abricot au sirop		Fruits	

Menu du 17 au 21 Octobre

Lundi 17	Mardi 18		Jeudi 20	Vendredi 21
Nems au poulet	Potages de légumes		Salade de choux chinois	Salade d'automne
Boudin noir	Emincé de porc		Œufs durs florentine	Poisson du jour
Purée de pommes de terre	Riz bio			Pôlée de légumes asiatique
Salade verte bio	Rouy		Munster	P'tit louis
Crème dessert bio chocolat	Fruits	Far breton	Fruits	

Les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques.

En cas de problème de livraison, le menu pourra être changé.