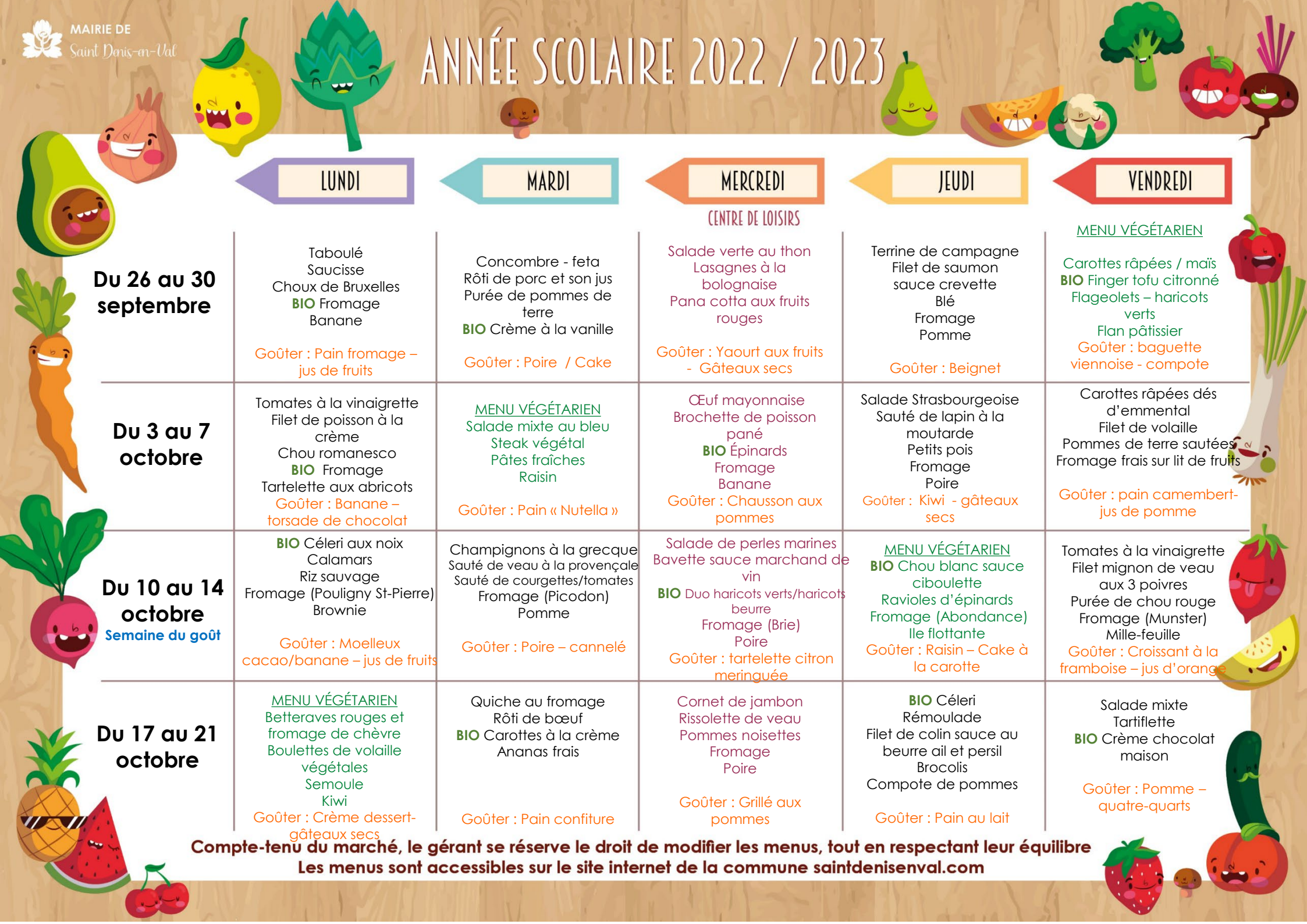


ANNÉE SCOLAIRE 2022 / 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 26 au 30 septembre	<p>Taboulé Saucisse Choux de Bruxelles BIO Fromage Banane</p> <p>Goûter : Pain fromage – jus de fruits</p>	<p>Concombre - feta Rôti de porc et son jus Purée de pommes de terre BIO Crème à la vanille</p> <p>Goûter : Poire / Cake</p>	<p>CENTRE DE LOISIRS</p> <p>Salade verte au thon Lasagnes à la bolognaise Pana cotta aux fruits rouges</p> <p>Goûter : Yaourt aux fruits – Gâteaux secs</p>	<p>Terrine de campagne Filet de saumon sauce crevette Blé Fromage Pomme</p> <p>Goûter : Beignet</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées / maïs BIO Finger tofu citronné Flageolets – haricots verts Flan pâtisier</p> <p>Goûter : baguette viennoise - compote</p>
Du 3 au 7 octobre	<p>Tomates à la vinaigrette Filet de poisson à la crème Chou romanesco BIO Fromage Tartelette aux abricots</p> <p>Goûter : Banane – torsade de chocolat</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade mixte au bleu Steak végétal Pâtes fraîches Raisin</p> <p>Goûter : Pain « Nutella »</p>	<p>Œuf mayonnaise Brochette de poisson pané BIO Épinards Fromage Banane</p> <p>Goûter : Chausson aux pommes</p>	<p>Salade Strasbourgeoise Sauté de lapin à la moutarde Petits pois Fromage Poire</p> <p>Goûter : Kiwi - gâteaux secs</p>	<p>Carottes râpées dés d'emmental Filet de volaille Pommes de terre sautées Fromage frais sur lit de fruits</p> <p>Goûter : pain camembert- jus de pomme</p>
Du 10 au 14 octobre <i>Semaine du goût</i>	<p>BIO Céleri aux noix Calamars Riz sauvage Fromage (Poulligny St-Pierre) Brownie</p> <p>Goûter : Moelleux cacao/banane – jus de fruits</p>	<p>Champignons à la grecque Sauté de veau à la provençale Sauté de courgettes/tomates Fromage (Picodon) Pomme</p> <p>Goûter : Poire – cannelé</p>	<p>Salade de perles marines Bavette sauce marchand de vin BIO Duo haricots verts/haricots beurre Fromage (Brie) Poire</p> <p>Goûter : tartelette citron meringuée</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>BIO Chou blanc sauce ciboulette Ravioles d'épinards Fromage (Abondance) Ile flottante</p> <p>Goûter : Raisin – Cake à la carotte</p>	<p>Tomates à la vinaigrette Filet mignon de veau aux 3 poivres Purée de chou rouge Fromage (Munster) Mille-feuille</p> <p>Goûter : Croissant à la framboise – jus d'orange</p>
Du 17 au 21 octobre	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Betteraves rouges et fromage de chèvre Boulettes de volaille végétales Semoule Kiwi</p> <p>Goûter : Crème dessert- gâteaux secs</p>	<p>Quiche au fromage Rôti de bœuf BIO Carottes à la crème Ananas frais</p> <p>Goûter : Pain confiture</p>	<p>Cornet de jambon Rissolette de veau Pommes noisettes Fromage Poire</p> <p>Goûter : Grillé aux pommes</p>	<p>BIO Céleri Rémoulade Filet de colin sauce au beurre ail et persil Brocolis Compote de pommes</p> <p>Goûter : Pain au lait</p>	<p>Salade mixte Tartiflette BIO Crème chocolat maison</p> <p>Goûter : Pomme – quatre-quarts</p>

Compte-tenu du marché, le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre
Les menus sont accessibles sur le site internet de la commune saintdenisenval.com