







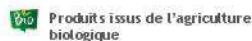




Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 2-sept.-24	Mardi 3-sept.-24	Mercredi 4-sept.-24	Jeudi 5-sept.-24	Vendredi 6-sept.-24
DEJEUNER	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée</p> <p>Lentilles au jus</p>  <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>de poisson Msc peche durable</p>  <p>Fruit de saison</p> 	<p>Melon Charentais</p>  <p>Rôti de boeuf VBF</p> <p>Brocolis</p>  <p>riz au lait</p>	<p>Concombre à la crème</p>  <p>Omelette nature</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tartine de sardines</p> <p>Poulet à la basquaise</p> <p>Haricots verts</p>  <p>Fruit de saison</p> 
gouter	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.










Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 9-sept.

au

13-sept.



	Lundi 9-sept.-24	Mardi 10-sept.-24	Mercredi 11-sept.-24	Jeudi 12-sept.-24	Vendredi 13-sept.-24
DEJEUNER	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de veau à la tomate </p> <p>Petit pois & jeunes carottes </p> <p>Paris Brest</p>	<p>Carottes râpées à l'emmental</p> <p>Nugget's de blé</p> <p>Ratatouille </p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Tomate et surimi </p> <p>Pilons de poulet rôtis</p> <p>Frites </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse de foie de porc et cornichon</p> <p>Filet de poisson frais "selon arrivage"</p> <p>sauce aux épinards</p> <p>boullgour </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FERMIER</p> <p>Melon Charentais </p> <p>gratin de courgettes </p> <p>tomates & riz et farce de porc</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p>
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 16-sept.

au

20-sept.











	Lundi 16-sept.-24	Mardi 17-sept.-24	Mercredi 18-sept.-24	Jeudi 19-sept.-24	Vendredi 20-sept.-24
DEJEUNER	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Boulettes de boeuf</p> <p>Sauce tomate</p> <p>semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gâteau aux fruits</p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Mojhettes au beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Samoussa</p> <p>Paëlla végétarienne aux légumes de saison et sa garniture</p> <p>Compote de pomme</p>
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 23-sept.-24	Mardi 24-sept.-24	Mercredi 25-sept.-24	Jeudi 26-sept.-24	Vendredi 27-sept.-24
DEJEUNER	<p>Béttéraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Maquereaux à la moutarde</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Cœur de blé</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'avocat, tomate et maïs</p> <p>Saucisse de chez "BOUJU"</p> <p>Purée de carottes fraîches</p>  <p>Liegeois</p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Filet de poisson frais sauce citron</p> <p>Riz Basmati</p>  <p>Compote pomme / banane</p>	<p>Salade verte, pommes & Mozzarella</p> <p>REPAS FERMIER</p> <p>Salade composée aux œufs</p>  <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt et croquant</p>
gouter	<p>REPAS FERMIER</p> <p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p>