



Du 04 Septembre au 29 Septembre 2023

Menu Sommières

	Du 04 au 08 Septembre	Du 11 au 15 Septembre 2023	Du 18 au 22 Septembre 2023	Du 25 au 29 Septembre 2023
Lundi	<p>Salade de tomate</p> <p>Tortellini épinards sauce tomate et râpé **</p> <p>Végé Tortellini épinards sauce tomate et râpé **</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Chipolata au jus* / saucisse de volaille</p> <p>Végé Boulette de pois chiches sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de colin sauce julienne</p> <p>Végé Omelette élaborée sur la cuisine</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Boulette agneau à l'orientale</p> <p>Végé Boulette de pois chiche sauce tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Compote de poire</p>
Mardi	<p>Salade de pépinettes (pâtes, tomates, concombres, mayonnaise)</p> <p>Rôti de porc au jus * / Rôti de dinde marengo</p> <p>Végé Pavé fromager</p> <p>Carottes sautées BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Végé Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Végé Nuggets végétal sauce barbecue</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Menu Ovale</p> <p>Donuts</p>	<p>Nuggets végétal</p> <p>Végé Nuggets végétal</p> <p>Pomme paillasson et ketchup</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Mercredi	<p>Emincée de volaille sauce curry Label Rouge</p> <p>Végé Aiguillette pané blé emmental</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre</p> <p>Gâteau amande et coco du chef</p>	<p>Concombre BIO en salade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Végé Galette de quinoa à la provençale</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Emmental</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc sauce Dijonnaise *</p> <p>Végé Lentilles aux oignons</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Compote de pomme maison</p>	<p>Sauté de volaille aux 4 épices Label Rouge</p> <p>Végé Aiguillette pané blé emmental</p> <p>Trio de légumes (carottes, courgette, salsifis)</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre</p> <p>Eclair au chocolat</p>
Jeudi	<p>Sauté de veau sauce moutarde</p> <p>Végé Haricots rouges sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauce Bolognaise</p> <p>Végé Pavé fromager</p> <p>Macaronis BIO et râpé</p> <p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Végé Pané de blé fromage et épinards</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Filet de colin sauce basquaise</p> <p>Végé Samoussa de légumes</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Vendredi	<p>Betterave en salade</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Végé Pois chiches à la tomate</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde à l'italienne</p> <p>Végé Falafels menthe coriandre sauce crème</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pavé fromager</p> <p>Végé Pavé fromager</p> <p>Chou-fleur persillés</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Gâteau au yaourt maison</p>	<p>Salade de pois chiches à la marocaine</p> <p>Rôti de porc aux olives* / Rôti de dinde marengo</p> <p>Végé Pané blé, tomate, mozzarella</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Edam</p>