

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
DÉJEUNER	Concombre vinaigrette	Salade de tomate et maïs	Salade de quinoa et carottes	Radis beurre	Tarte fine tomate mozzarella
	Gnocchi et légumes sautés de saison	Nuggets de poulet	Quiche aux brocolis et au thon	Parmentier de canard	Emincé de boeuf
	Salade verte  Cantal AOP	Gratin de chou-fleur 	Salade verte	Salade verte	Riz et courgettes sautées
	Pomme cuite farcie aux raisins secs	Gâteau au yaourt aux poires	Mousse aux fruits rouges	Prunes	Camembert
					Raisins
Goûter	Pain	Fruit de saison	Madeleine	Purée pomme/ananas	Yaourt nature
	Kiri crème	Verre de lait	Fromage blanc	Verre de lait	Pain
	Fruit de saison	Corn flakes	Fruit de saison	Mini roulé chocolat	Miel

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



	Lundi 9-sept.-24	Mardi 10-sept.-24	Mercredi 11-sept.-24	Jeudi 12-sept.-24	Vendredi 13-sept.-24
DÉJEUNER	Melon	Terrine de campagne	Concombre à la Bulgare	Taboulé maison	Tomates à la Mozzarella
	Escalope de dinde à la crème	Poisson frais	Sauté de veau	Omelette	Chipolatas grillées aux herbes
	Champignons et riz	Pommes vapeur	Quinoa aux petits légumes	Poêlée de carottes	Coquillettes & haricots verts
	Bûchette de chèvre	Salade verte		 Petit Suisse nature	
	Tarte aux pommes	Yaourt à la vanille	Raisin blanc	Poire	Fruit de saison
Goûter	Pain Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Pain Confiture de fraise Verre de lait	Brioche tranchée Barre de chocolat Fruit de saison	Fromage blanc Galettes Saint Michel Fruit de saison	Verre de lait Coco Pops Jus de pommes



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



DÉJEUNER

Goûter

	Lundi 16-sept.-24	Mardi 17-sept.-24	Mercredi 18-sept.-24	Jeudi 19-sept.-24	Vendredi 20-sept.-24
	Samoussas de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Salade de betteraves aux agrumes	Taboulé de chou-fleur
	Farfalles aux carottes et petits pois frais	Poulet fermier en croûte de moutarde	Rôti de veau au jus	Gratin de poisson	Boudin noir
	 Reblochon AOP	Gratin de brocolis et pommes de terre	Poêlée de poivrons	Purée de carottes	Purée de pomme de terre
	Melon	 Liégeois aux fruits	Fruit de saison	Riz au lait	Salade verte
	Verre de lait Gaillardise abricots Purée de pomme	Pain Kiri crème Fruit de saison	Yaourt nature sucré Fruit de saison Madeleine	Verre de lait Cookies Coupelle de fruits secs	Fruit de saison Pain Confiture d'abricot



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
<b>DÉJEUNER</b>	Céleri râpé sauce curry	Salade de tomates et concombres vinaigrette	Rillettes de thon maison	Tartare avocat et melon	Duo de saucissons
	Lasagnes à la Bolognaise	Pâté de pommes de terre	Filet mignon de porc	Brochette de poisson frais	Moules
	Salade verte	Salade verte	Semoule & carottes à la crème	Haricots verts	Frites fraîches
		 Morbier AOP	Emmental		
	Tarte aux prunes	Fruit de saison	Fruit de saison	Panna cotta au coulis de framboise	Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Verre de lait Gaillardise chocolat Purée de pomme	Fruit de saison La Vache Qui Rit Pain	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait	Jus d'orange Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain Confiture de fraise Fruit de saison