













**Semaine du 26 au 30 Septembre 2022**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Betteraves rouges/maïs 	Maquereau moutarde	Salade vendéenne  fromage râpé	Taboulé 	Melon
Mijoté de bœuf 	Sauté de porc 	Sauté de volaille à la tomate 	Gourmet de poisson 	Hachis parmentier de légumes 
Riz/carottes 	Pommes de terre vapeur 	Haricots verts bio 	Épinards à la crème 	
Emmental	Brie	Petits suisses sucrés	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé
Fruit cru	Fruit cru	Moelleux au chocolat bio	Fruit cru	Cocktail de fruits

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.