



MENU

du 16 au 27 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre

Salade de pois gourmands échalotes

Manchon de canard confit

09 Lentilles façon Ariégeoise 09

09 Yaourt fermier vanille

Mardi 17 Septembre

Salade de pâtes au surimi (tomates, maïs)

Curry de bœuf (aubergines, poivrons)

09 Courgettes persillées

Cantal AOP

Fruit

Mercredi 18 Septembre

Melon

09 Merguez grillée

Pomme de terre grenaille

Mousse au chocolat

Goûter : Moelleux pomme tatin et ses pépites de caramel / chocolat au lait

Jeudi 19 Septembre

Mélodie des Mets Locaux

Salade verte nature

09 Graines de tournesol & courges torrifiées

Ravioles au fromage 09 Bethmale (base sauce tomate)

09 Fromage blanc mangue / passion

Vendredi 20 Septembre

Œufs durs mayonnaise

09 Filet de truite sauce citron

Riz pilaf

Glace

Lundi 23 Septembre

Salade de riz au thon (tomates, thon, maïs, olives)

Galette végéta'plus (seitan, pomme de terre, emmental)

Haricots beurres persillés

Camembert

Fruit

Mardi 24 Septembre

Tomates, concombres en salade

Sauté de porc marenco

Macaronis au gruyères

Yaourt bulgare nature 09 sucré

Mercredi 25 Septembre

Salade verte, avocat, crevettes

Moules marinières

Frites

Brochette d'ananas

Goûter : Donut au sucre

Jeudi 26 Septembre

Salade d'Ebly® à la Grecque (tartare de tomate, dès de feta, olives noires)

Filet meunière au citron

Ratatouille

09 Fromage Ariégeois

Compote

Vendredi 27 Septembre

Trio de salades

Pilon de poulet aux herbes

Pommes de terre rissolées

Tarte ananas, noix de coco

Bon Appétit