



SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Taboulé maison
Blé
Trio de légumes
Boulettes de bœuf
Sauce
Pâtisserie

MARDI 15 SEPTEMBRE

Menu végétarien

Salade de perles maison
Pommes de terre
Choux de Bruxelles
Crousti fromage emmental
Ketchup
Brassé gourmand et végétal nature

JEUDI 17 SEPTEMBRE

Salade de betteraves rouges
vinaigrette
Crêpinettes de porc
Pâtes
Petits pois
Yaourt

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes
Pêche du jour
Riz
Epinards à la crème
Fromage
Gâteau

SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE

LUNDI 21 SEPTEMBRE

Menu végétarien

Thon et ½ œuf mayo
Nuggets de poulet
Pâtes
Emmental râpé
Sauce provençale
Gâteau

MARDI 22 SEPTEMBRE

Haricots verts vinaigrette
Filet de poulet
Pommes de terre
Haricots verts
Sauce crème
Fromage
Mousse au chocolat

JEUDI 24 SEPTEMBRE

Thème créole

Samoussa de poulet
Brochettes de dinde
Potatoes Roty easy
Julienne de légumes
Dessert de fruits pomme et banane

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade maison

Poisson pané
Semoule
Ratatouille
Fromage
Fruit



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr