



SEMAINE DU 29 AOUT 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022

LUNDI 29 AOUT	MARDI 30 AOUT	JEUDI 01ER SEPTEMBRE	VENDREDI 02 SEPTEMBRE
		Macédoine vinaigrette Pâtes bio Jambon de dinde Emmental râpée Compote de pomme bio	Salade composé Riz bio Poisson pané Ratatouille Fruit

SEMAINE DU 05 SEPTEMBRE 2022 AU 11 SEPTEMBRE 2022

LUNDI 05 SEPTEMBRE	MARDI 06 SEPTEMBRE	JEUDI 08 SEPTEMBRE	VENDREDI 09 SEPTEMBRE
Carottes râpée Spaghetti bolognaise Emmental râpée Yaourt bio	<u>Végétarien</u> Blé bio Clafoutis tomate cerises Fromage Pâtisserie	Betteraves rouges Gratin de poisson Fondu de poireaux Semoule bio Fruit	Pizza maison Steak haché Pommes de terre ronde Printanière de légumes Fromage blanc sucré bio

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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



SEMAINE DU 12 SEPTEMBRE 2022 AU 18 SEPTEMBRE 2022

<p>LUNDI 12 SEPTEMBRE</p> <p>Salade de tomates Légumes Filet de poisson Riz bio Yaourt</p>	<p>MARDI 13 SEPTEMBRE</p> <p>Filet de poulet Pommes de terre Carottes Fromage bio Pâtisserie</p>	<p>JEUDI 15 SEPTEMBRE</p> <p>Salade verte Rôti de bœuf Purée maison Haricots verts bio Fruit</p>	<p>VENDREDI 16 SEPTEMBRE <u>Végétarien</u></p> <p>Concombre vinaigrette Lasagnes veggie (Ratatouille, égrène veggie) Gouda bio Fromage blanc</p>
---	---	---	---

SEMAINE DU 19 SEPTEMBRE 2022 AU 25 SEPTEMBRE 2022

<p>LUNDI 19 SEPTEMBRE <u>Végétarien</u></p> <p>Céleri rémoulade maison Gratin dauphinois Pané de fromage Compote bio</p>	<p>MARDI 20 SEPTEMBRE</p> <p>Carottes râpée Quiche maison Salade Fruit bio</p>	<p>JEUDI 22 SEPTEMBRE</p> <p>Macédoine de légumes Pâtes bolognaise Emmental râpée Yaourt bio</p>	<p>VENDREDI 23 SEPTEMBRE</p> <p>Salade composé Ratatouille Poisson panée Riz bio Pâtisserie</p>
---	---	---	--

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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



SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE 2022 AU 02 OCTOBRE 2022			
<p>LUNDI 26 SEPTEMBRE</p> <p>Porc à la moutarde Gratin dauphinois Haricots verts Comté bio Salade de fruit</p>	<p>MARDI 27 SEPTEMBRE</p> <p>Concombre Purée maison Haricots verts bio Rôti de dinde Pâtisserie</p>	<p>JEUDI 29 SEPTEMBRE <u>Végétarien</u></p> <p>Macédoine légumes Tomates farcie Riz bio Fromage Fruit</p>	<p>VENDREDI 30 SEPTEMBRE</p> <p>Betteraves rouges Riz bio Ratatouille Nuggets poisson Yaourt fruit</p>
SEMAINE DU 03 OCTOBRE 2022 AU 09 OCTOBRE 2022			
<p>LUNDI 03 OCTOBRE</p> <p>Salade fromagère Riz bio Emince de dinde Sauce champignons Yaourt fruit</p>	<p>MARDI 04 OCTOBRE <u>Végétarien</u></p> <p>Salades de tomates Pommes de terre Petits pois bio Pané fromage Pâtisserie</p>	<p>JEUDI 06 OCTOBRE</p> <p>SALADE COMPOSE PÂTES CARBONARRA FROMAGE râpée Fruit bio</p>	<p>VENDREDI 07 OCTOBRE</p> <p>Taboulé maison Gratin de poisson Fondu de poireaux Mousse Maison</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



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