

RESTAURATION COLLECTIVE

MENUS

lundi, septembre 02, 2024	mardi, septembre 03, 2024	jeudi, septembre 05, 2024	vendredi 6 septembre 2024
melon Pates à la bolognaise salade verte fromage blanc à l'agenaise**	VEGETARIEN concombres sauce bulgare coucous aux légumes bio** tarte aux pommes	carottes rapées au maïs chipolatas lentilles vertes barre glacée	salade fromagère parmentier de poisson pomme fruit

lundi, septembre 09, 2024	mardi, septembre 10, 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 24
tomates vinaigrette escalope de volaille à la creme riz creole yaourt aux fruits bio**	VEGETARIEN friand au fromage pates sauce napolitaine salade verte poire fruit	œufs durs mimosa steak haché bio** haricots verts persillés bio ** pomme rôtie	betteraves rouges à l'ail fish n'chips flan aux œufs

lundi, septembre 16, 2024	mardi, septembre 17, 2024	jeudi, septembre 19, 2024	vendredi 20 septembre 24
salade de riz au thon Sauté de poulet aux pruneaux courgettes roties raisin fruit **	VEGETARIEN salade au maïs et croutons croustillant fromager tomates à la provencale yaourt nature sucré bio**	carottes rapées vinaigrette** Pâtes à la carbonara compote crémier	rosette/conichons dos de colin roti au citron carottes vichy** millasson

lundi, septembre 23, 2024	mardi, septembre 24, 2024	jeudi, septembre 26, 2024	vendredi 27 septembre 24
salade composée boulettes de bœuf à la tomate riz blanc fruit de saison**	VEGETARIEN chou blanc aux raisins gratin de pâtes aux fromages salade verte tarte aux pommes bio**	taboulé poulet rôti petits pois semoule vanille	macédoine de légumes poisson meunière pommes vapeur fromage blanc sucré

MONTPEZAT D'AGENAIS

produit BIO**/plat BIO*

Les menus sont susceptibles de subir des modifications