

# Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
ENTRÉE	CRUDITÉS COURGETTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS VINAIGRETTE	CRUDITÉS SALADE ET SES CROUTONS		CRUDITÉS MELON JAUNE	CRUDITÉS BÂTONNET DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
PLAT PROTIDIQUE	PAËLLA VÉGÉTARIENNE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ		SAUTÉ DE BOEUF "Local" AU PAPRIKA	CRÈME DE SAUMON MSC
ACCOMPAGNEMENT	POËLÉE DE CHAMPIGNONS TOMATE RÔTIE À L'AIL	RATATOUILLE BOULGOUR		CAROTTES POMMES VAPEUR	COQUILLETES COURGETTES BRAISÉES
PRODUIT LAITIER	FOURME D'AMBERT AOP	TOMME BLANCHE		MIMOLETTE	YAOURT AUX FRUITS
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS COUPE DE BANANE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS MOUSSE AU CHOCOLAT		CORBEILLE DE FRUITS PATISSERIE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS FRUIT DE SAISON

## LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

# Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois  
sur votre site Soyons  
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.