

## Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

### Lundi

Concombre à la crème ☺  
Pâté en croûte

Pavé de saumon frais  
Petits pois

Fondue de poireaux ☺

Fromage à la coupe

Fruits

### Mardi

Buffet d'entrées

Jambalaya ☺

Flan à la vanille

Fruits

### Mercredi

Salade Bar

Jambon braisé à l'ananas ☺

Semoule au beurre  
Haricots beurre

Fromage à la coupe  
Compote

### Jeudi

A vous de choisir :

Hachés de volaille à la crème ☺

Pommes de terre vapeur ☺  
Courge spaghetti ☺

Yaourts aromatisés  
Fruits

### Vendredi

Salade composée gourmande ☺

Salade de carottes ☺

Spaghetti bolognaise ☺

Fromage à la coupe

Glaces

#### Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale d'EPLE,

Marie-Laure Tamaillon

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires