



RETROUVEZ
LES MENUS SUR LE SITE
WWW.DECAZEVILLE.FR.
CLIC SUR

Du 13 au 17 septembre 2021					Semaine 37						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	sardine à la tomate	tomates aux oignons	charcuterie	melon	macédoine mayonnaise		salade de riz	accras de morue	salade verte aux crevettes	céleri rémoulade	taboulé
Plat protéiné Sans porc	sauté de porc escalope de dinde	moules marinières	sauté de dinde	crêpinette de porc haut de cuisse de poulet	riz		escalope de porc pilons de poulet	œufs durs sauce aurore	couscous d'agneau	spaghettis à la	filet de poisson pané
Accompagnement	petit pois	frites	courgettes	flageolets	lentilles		purée de courgettes	poêlée de légumes	et ses légumes	bolognaise	haricots verts
Dessert	poire au chocolat	fruit	pâtisserie	flan nappé caramel	laitage et fruit		compote de pommes	fromage et fruit	mousse au chocolat	pâtisserie	fruit
Du 20 au 24 septembre 2021					Semaine 38						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	sardine à la tomate	tomates aux oignons	charcuterie	melon	macédoine mayonnaise		salade de riz	accras de morue	salade verte aux crevettes	céleri rémoulade	taboulé
Plat protéiné Sans porc	sauté de porc escalope de dinde	moules marinières	sauté de dinde	crêpinette de porc haut de cuisse de poulet	riz		escalope de porc pilons de poulet	œufs durs sauce aurore	couscous d'agneau	spaghettis à la	filet de poisson pané
Accompagnement	petit pois	frites	courgettes	flageolets	lentilles		purée de courgettes	poêlée de légumes	et ses légumes	bolognaise	haricots verts
Dessert	poire au chocolat	fruit	pâtisserie	flan nappé caramel	laitage et fruit		compote de pommes	fromage et fruit	mousse au chocolat	pâtisserie	fruit

* Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements ou en cas de grève.

Légende :



Agriculture biologique



Confectionné à la cuisine centrale



Plats végétariens

Valorisation de nos producteurs

--	--	--	--	--	--	--	--