



Menus Semaine du 02 au 13 septembre 2024

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Rillettes de maquereau</p> <p>Chili sin carné</p> <p>fromage blanc sucré</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Dos de lieu noir sauce moutarde boulgour</p> <p>fromage</p> <p>crème spéculoos</p>	<p>Melon</p> <p>pâtes à la bolognaise</p> <p>salade</p> <p>yaourt aromatisés</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>poulets rôti</p> <p>frites de polenta</p> <p>crème vanille(épicerie coté Loire)</p>
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Carottes râpées au gouda</p> <p>saucisses aux herbes</p> <p>haricots blancs</p> <p>glace</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>bifteck</p> <p>pommes persillées</p> <p>yaourt nature sucré(épicerie coté Loire)</p>	<p>Salade mixte</p> <p>omelette champignons/fromage</p> <p>tartelette au chocolat</p>	<p>Saucissons secs</p> <p>gratins de poissons</p> <p>salade</p> <p>bananes</p>

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



le jardin de saint Nicolas
du producteur au consommateur

DESPEIGNES NOELLA
productrice de fruits et légumes
saint Nicolas
49350 les Rosiers sur Loire

tel : 06 32 83 32 00
noelladespeignes@orange.fr

www.facebook.com/groups/247269501989994





Menus Semaine du 16 au 27 septembre 2024

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Haricots verts au vinaigre balsamique</p> <p>émincés de dinde</p> <p>semoule</p> <p>poire</p>	<p>Cake au jambon</p> <p>dos de lieu noir</p> <p>choux romanesco</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>dahl de lentilles</p> <p>salade</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>Tomates à la fête</p> <p>rôti de porc</p> <p>poêlé maraîchère</p> <p>salade de fruits frais</p>
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Riz niçois</p> <p>sauté de veau marengo</p> <p>julienne de légumes</p> <p>fromage</p> <p>fruits de saison</p>	<p>Crudités</p> <p>dos de cabillaud</p> <p>purée de pdt maison</p> <p>flan au caramel</p>	<p>Betterave au vinaigre de framboise</p> <p>wok végétarien/tortis</p> <p>salade</p> <p>fromage blanc</p>	<p>Salade de pomme de terre cervelas</p> <p>rôti de bœufs</p> <p>haricots beurre</p> <p>pâtisserie maison</p>

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

