

## PREVISIONS DES MENUS

DU 28 septembre au 16 octobre 2020

LUNDI 28	MARDI 29	 MERCREDI 30 	JEUDI 1	VENDREDI 2
Pamplemousse	Avocat	Salade de lentilles carottes radis	Salade de pâtes tomate et surimi	Concombres à la crème
Tajine mouton bio	Poisson sauce champignons	Tarte au fromage	Jambon blanc de porc	Chipolatas de volaille bio
Semoule bio	Macaronis semi-complets bio	Salade verte	Haricots verts bio	Pommes rissolées bio
Emmental bio Poire bio	Yaourt au fruit bio	Assiette de fromages bio Prunes	Chèvre Pomme	Crème dessert bio
 LUNDI 5 	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Betteraves bio	Maquereau escabèche	Saucisson de porc à l'ail bio	Carottes rapées bio	Salade Girly 
Chili de légumes	Rôti de porc bio	Poisson meunière	Escalope de poulet bio	Galette complète de dinde
Riz Basmati	Petits pois bio	Printanière de légumes	Purée de brocolis	Salade verte bio
Gouda bio Banane	St Paulin bio Raisin noir	Petit suisse Biscuit bio	Edam bio Kiwi	Fromage blanc bio
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	 JEUDI 15 	VENDREDI 16
Rillettes de thon	La Jeannette en couleur 	Salade au fromage bio	Salade de riz maïs radis	Pâté de foie bio
Sauté de porc bio	Jambon grillé de porc	Filet de dinde bio	Dhal de lentilles bio	Poisson sauce poivron rouge
Blé bio	Epinards au gratin bio	Haricots blancs bio	Ratatouille	Salsifis
Yaourt vanille bio	Petit suisse au fruit bio	Assiette de fromages bio Raisin blanc	Tartelette aux pommes	Assiette de fromages bio Compote et fruits secs

LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE FRANCAISE

 Menu découverte Recette élaborée par les enfants  
de Jean Zay et Croix JeannetteLes menus sont consultables sur le site de la ville  
[www.bouguenais.fr](http://www.bouguenais.fr)