

S.R. COLLECTIVITES - SAIX

MENUS DU 29 SEPTEMBRE au 5 OCTOBRE 2025

	MIDI
LUNDI 29 SEPTEMBRE	Melon <i>Hachis Parmentier de bœuf</i> *** <i>Brie à la coupe Bio</i> <i>Compote pomme coing</i>
MARDI 30 SEPTEMBRE	Radis/ beurre <i>Accras de morue et citron frais</i> <i>Petit pois</i> <i>Flan chocolat</i> <i>Pâtisserie</i>
MERCREDI 1 OCTOBRE	Salade de pomme de terre (salade verte, pdt, maïs, cornichon) <i>Galopin de veau</i> <i>Chou-fleur béchamel</i> <i>Crème à la vanille</i> <i>Banane Bio</i>
JEUDI 2 OCTOBRE	Salade de mini farfalle (œuf, échalotte, tomate, olive) <i>Rôti de dinde en sauce</i> <i>Haricots verts Bio</i> <i>Gouda à la coupe</i> <i>Pomme du Tarn</i>
VENDREDI 3 OCTOBRE	Salade verte <i>Couscous chipo et boulettes végétales</i> <i>Semoule Bio</i> <i>Mimolette à la coupe</i> <i>Raisin de l'Aude</i>
SAMEDI 4 OCTOBRE	<i>Salade de mache aux dès de fromage</i> <i>Sauté d'agneau</i> <i>Purée de pomme de terre</i> <i>Saint Nectaire</i> <i>Cocktail de fruit</i>
DIMANCHE 5 OCTOBRE	Salade de lentilles <i>Tomate farcie</i> *** <i>Saint Paulin</i> <i>Fruit de saison</i>

BON APPETIT

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.