















































Menus du 2 au 24 septembre 2021

			Jeudi 2 septembre  Tomates Mozzarella  Emincé de volaille au curry Rôstis de légumes  Fromage coupe Crème brûlée Goûters : Fruit/Compote	Vendredi 3 septembre  Salade de lentilles  Paupiettes de veau forestière  Haricots plats  Fruit Goûters : Fruit / Brownies
Lundi 6 septembre Salade de Betteraves rouges Poisson  Riz  Fromage coupe Liégeois au chocolat Goûter : Fruit / Petit gâteau	Mardi 7 septembre  Salade de pommes de terre persillée  Sauté de porc (*Roulé végétal)  Haricots verts Laitage  Fruit Goûter : Compote / Marbré	Mercredi 8 septembre - Repas bio  Salade de carottes  Sauté de bœuf  Semoule  Crème dessert Goûter : Fruit / Petit gâteau	Jeudi 9 septembre – repas végétarien  Salade de lentilles  Burger d'épeautre Ratatouille Fromage coupe Fruit Goûter : Pain / chocolat	Vendredi 10 septembre Melon  Emincé de dinde sauce curry  Pâtes Tartelette aux abricots Goûter : Fruit/Petits gâteaux
Lundi 13 septembre  Taboulé  Steak haché  Chou-fleur Fromage coupe Fruit Goûter : brioche / confiture	Mardi 14 septembre - repas végétarien  Salade de tomates locales Lasagne épinards ricotta Brioche perdue crème anglaise Goûter : fruit / petit gâteau	Mercredi 15 septembre  Cake aux olives Grilladin de veau  Poêlée de Courgettes Fromage coupe Fruit  Goûter : compote / gaufrettes	Jeudi 16 septembre  Concombres à la crème et ciboulette  Poisson  Boulghour aux petits légumes Mousse au chocolat Goûter : brique lait chocolaté/ petit gâteau	Vendredi 17 septembre  Salade de riz  Chipolata (*Galette de lentilles) Purée aux 3 légumes Fruit Goûter : Crème caramel /Gâteau
Lundi 20 septembre – repas végétarien  Salade de haricots verts et maïs Croq au fromage Petits pois  Laitage Liégeois aux fruits Gouter : Pain au lait / chocolat	Mardi 21 septembre Crêpe au fromage  Emincé de porc (*Poisson)  Carottes braisées Fruit Gouter : Laitage / Gâteau	Mercredi 22 septembre Salade verte  Couscous et légumes  Fromage coupe  Crème dessert  Goûter : beignet framboise / jus de fruit	Jeudi 23 septembre – Repas bio  Salade de pâtes  Emincé de volaille à la crème Brocolis Laitage Fruit  Goûter : Pain / Confiture	Vendredi 24 septembre Pâté en croute (*Macédoine de légumes) Aiguillettes de colin pané  Riz Fromage coupe  Chou à la crème Goûter : petit gâteau/cocktail de fruits

Des changements peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements

Cuisine
Centrale
de Cusset


Cusset

 Produit biologique

 Produit local

 Produit confectionné
par la Cuisine Centrale

* Menu sans porc

 Le pain servi est
fabriqué par des boulangers
Cussétois 