

MENU

SEPTEMBRE

2023



Lundi 4 Septembre Mardi 5 Septembre Jeudi 7 Septembre Vendredi 8 Septembre

Salade + gruyère
Jambon blanc
Pâtes
Prune



Piémontaise
Steak haché
Haricots verts
Flan patissier



Tartine sardine thon
Cuisses de poulet
Ratatouille
Semoule au lait



Melon
Hachis de thon
Camembert
Fruits de saison



Lundi 11 Septembre Mardi 12 Septembre Jeudi 14 Septembre Vendredi 15 Septembre

Riz+tomates+œufs
Poisson pané
Courgettes
Crème biscuits



Taboulé
Escalope de porc
Carottes vichy
Chèvre
Pastèque



Concombre
Rôti de dinde
Pois cassés
Fromage blanc



Pamplemousse
Lasagnes
Vache qui rit
Fruits de saison
Raisin



Lundi 18 Septembre Mardi 19 Septembre Jeudi 21 Septembre Vendredi 22 Septembre

Carottes rapées
Poisson sauce
Cœur de blé louisiane
Glace



Salade+féta
Blanquette de dinde
Pomme de terre vapeur
Crème anglaise



Torti+surimi
Saucisse de bœuf
Salsifis
Mousse



Melon
Veau marengo
Trio de céréales
Saint Paulin
Fruits de saison



Lundi 25 Septembre Mardi 26 Septembre Jeudi 28 Septembre Vendredi 29 Septembre

Boullgour+thon
Brouillade d'œufs
Yaourt



Pâté de foie
Filet de poisson
Julienne de légumes
Gâteau aux yaourts



Pomme de terre+hareng
Emincé de poulet
Haricots verts
Kiri
Salade de fruits



Betteraves
Steak haché
Flageolets
Camembert
Pomme au four
ou Pomme fraîche



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

