

MOIS DE SEPTEMBRE 2024



	DU 02 au 06	DU 09 AU 13	DU 16 au 20	DU 23 au 27
LUNDI	<p>Melon Jambon Blanc Pâtes Laitage BIO</p>	<p>Carottes Râpées Rôti de Veau Salsifis Laitage</p>	<p>Crêpes Fromage Jambon Filet de Poisson Sauce Chorizo Haricots Beurre Fruit BIO</p>	<p>Feuilleté au Fromage Sauté de Dinde au Curry Riz Pilaf Fruit</p>
MARDI	<p>Tomates Surimi Pilon de Poulet Tex-Mex Gratin de courgettes Flan Pâtissier</p>	<p>Quiche Boulette de Bœuf Ratatouille BIO Fruit</p>	<p>Salade/Avocat/ Tomates/ Carottes BIO Sauté de Veau Sauce Soja Pôlée Provançale Laitage</p>	<p>Betteraves/ Dés d'Emmental Daube Pommes de Terre Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade de Lentilles Corail Rôti de Bœuf Haricots Verts BIO Fromage/ Fruit</p>	<p>Céleri Remoulade Nuggets de Poisson Mélange de Carottes au Beurre Fromage BIO/ Fruit</p>	<p>Macédoine Vinaigrette Parmentier Salade Eclair au Chocolat</p>	<p>Tomates BIO/ Maïs Rôti de Porc Brocolis au Jus Laitage BIO</p>
VENDREDI	<p>Pâté de Campagne Filet de Poisson Sauce au Beurre Julienne de légumes Fruit</p>	<p>Concombre Escalope de Volaille Aux champignons et à la crème Semoule Glace</p>	<p>Salade Coleslaw Saucisse Lentilles Fromage BIO/ Compote</p>	<p>Pâté de Foie Pur Porc Poisson Pané Petits Pois Fromage BIO/ Fruit</p>

Ces menus sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements