

S
E
P
T
E
M
B
R
E

LUNDI 02
Carottes râpées
Steack haché
Haricots verts
Fromage
Compote

MARDI 03
Radis /Beurre
Rôti de porc
Ratatouille /Semoule
Yaourt

JEUDI 05
Salade verte
Escaloppe de veau à la crème
Pâtes
Fruit de saison

VENDREDI 06
Asperges
Cordon bleu
Petits pois carottes
Fromage
Glace

LUNDI 09
Concombre
Poisson à la bisque
Riz
Fromage
Fruit de saison

MARDI 10
Saucisson sec
Sauté d'agneau à la tomate
Jardinière de légumes
Yaourt

JEUDI 12 / BIO
Tomates
Rôti de veau
Carottes vichy
Fromage de chèvre
Fruit de saison

VENDREDI 13
Salade verte
Rôti de bœuf
Pommes dauphines
Fromage
Glace

LUNDI 16
Salade composée
Lentilles
Saucisses
Yaourt

MARDI 17
Carottes râpées
Quenelles végétales
Riz
Fromage
Fruit de saison

JEUDI 19
Tomates /Betteraves
Poisson pané
Gratin de choux fleur
Flan caramel

VENDREDI 20
Couscous
Boulettes d'agneau
Merguez
Fromage
Glace

LUNDI 23
Salade composée
Ravioli frais
Fromage
Fruit de saison

MARDI 24
Salade verte
Beignets de calamar
Riz
Fromage blanc

JEUDI 26
Pâté de foie
Cuisse de poulet
Ratatouille /Semoule
Fromage
Fruit de saison

VENDREDI 27 /BIO
Carottes râpées
Gigot d'agneau
Flageolets
Yaourt

*** MENU BIO**

***MENU VEGETARIEN**

Les menus sont établis dans le respect de l'équilibre alimentaire et peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises