

## **MENUS**

sous réserve de modifications

Du 06 au 10 septembre

Du 13 au 7 septembre

Du 20 au 24 septembre

Du 27 au 1er octobre

Lundi

pâtes au thon steak chou fleur

macédoine de légumes hachi-parmentier salade

riz/thon/tomates boules de bœuf haricots beurre

betteraves/pommes sauté de veau frites salade vaourt

yaourt

mousse au chocolat

charcuterie

yaourt sardine/beurre

poulet

petits pois/carottes

fromage

terrine de légumes saute de dinde semoule fromage

fruit

Mardi

céleri rémoulade aiguillettes de poulet pommes de terre fromage compote

poisson carottes vichy fromage fruit

fruit salade verte/œuf

saucisses

purée

salade piémontaise poisson pané ratatouille

Mercredi

sauté de porc haricots verts

flan pâtissier

melon

compote

salade de chou

lasagnes

salade

pêche à la confiture

carottes rapées

poisson

courgettes

vaourt

Jeudi

betteraves/maïs poisson/sauce tomate riz fromage fruit

feuilleté/salade palette de porc salsifis

vaourt

pâtisserie

concombres bulgares lapin à la moutarde pâtes fromage

compote

salade verte/gruyère

haricots 3 couleurs

fromage blanc

pamplemousse chili végétarien salade fromage fruit

champignons vinaigrette gratin de légumes blé fromage compote

melon tajine végétarienne carottes/pois chiches

pâtisserie

Vendredi

**PRODUITS BIO** 

**MENU VEGETAL** 

PRODUITS LOCAUX

·		