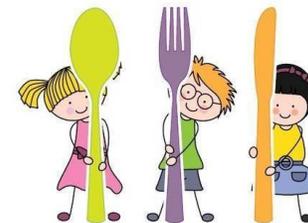


Menus de Septembre 2024



	02/09 au 06/09/2024	09/09 au 13/09/2024	16/09 au 20/09/2024	23/09 au 27/09/2024	30/09/2024
Lundi	Salade de tomates (bio) Filés de poulet marinés Haricots verts (bio) Melon (bio)	Carottes râpée en vinaigrette (bio) Pâtes à la bolognaise (bio) Yaourt mixé	Salade composé au thon Sauté de porc au curry Riz (bio) Pâtisserie	Salade de haricots verts Parmentier au bœuf (bio) Fromage	
Mardi	Salade composée (bio) Steak haché (bio) Frites / Ketchup Yaourt nature (bio)	Œufs mimosa (bio) Poulet roti Potatos Chocolat liégeois	Taboulé à l'orientale (bio) Steak haché (bio) Courgettes persillées (bio) Fromage (bio)	Salade verte (bio) Filet de poisson sauce hollandaise Epinard à la crème Ananas au sirop	
Jeudi	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce citron Riz (bio) Fromage (bio)	Betteraves rouges en salade Roti de porc à la moutarde Pomme de terre vapeur Fromage (bio)	Céleri rémoulade Pâtes à la carbona Glace - sundae	Tomates en vinaigrette Sauté de porc Gratin de choux fleur Fruit de saison	
Vendredi	Concombre en vinaigrette (bio) Lasagnes végétariennes aux légumes Crème dessert	Salade verte (bio) Pizza maison au fromage Compote de pommes	Salade gourmande complète(bio) Semoule, tomates, poivrons œuf dur (bio) Fromage blanc aux fruits (bio)	Melon Salade pomme de terre complète Yaourt (bio)	

Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière

Le menu du vendredi est végétarien