

MAIRIE  
DE  
CORRENS  
83570

Téléphone : 04.94.37.21.95  
Télécopie : 04.94. 37.21.99

## MENUS DU 1 ER AU 30 SEPTEMBRE 2022

Lundi	Mardi	Jeudi 1 <sup>er</sup> Septembre	Vendredi 2/09
Vacances d'été	Vacances d'été	Menu végétarien : <a href="#">Crudités de saison</a> <a href="#">Polenta à la tomate</a> Fromage <a href="#">Compote</a>	<a href="#">Sal de blé au gruyère</a> <a href="#">Poisson meunière</a> <a href="#">Légumes persillés</a> Banane
Lundi 5/09	Mardi 6/09	Jeudi 8/09	Vendredi 9/09
<b>Menu végétarien :</b> <a href="#">Crudités de saison</a> <a href="#">Omelette aux pommes de terre</a> Fromage Fruit au sirop	<a href="#">Crudités de saison</a> Cuisse de poulet rôtie Petits pois fermiers Gâteau de semoule	<a href="#">Melon</a> Filet de poisson en sauce <a href="#">Riz semi complet de Camargue</a> Yaourt à la <a href="#">confiture</a>	<a href="#">Salade au thon</a> <a href="#">Légumes farcis</a> Fromage <a href="#">Fruit de saison</a>
Lundi 12/09	Mardi 13/09	Jeudi 15/09	Vendredi 16/09
<a href="#">Salade de pommes de terre/gruyère</a> Rôti de veau <a href="#">Poêlée de légumes</a> Mousse au chocolat	<b>Menu végétarien :</b> <a href="#">Couscous végétal</a> Fromage <a href="#">Fruit</a>	Friand au fromage St haché grillé <a href="#">Courgettes persillées</a> Glace	<a href="#">Crudités de saison</a> <a href="#">Pâtes au saumon</a> Fromage <a href="#">Fruit de saison</a>
Lundi 19/09	Mardi 20/09	Jeudi 22/09	Vendredi 23/09
<a href="#">Concombre /feta</a> Chipolatas grillées <a href="#">Purée de pommes de terre</a> Liégeois	Taboulé Escalope panée <a href="#">Légumes persillés</a> Fromage blanc au <a href="#">miel</a>	<b>Menu végétarien :</b> <a href="#">Crudités de saison</a> <a href="#">Lentilles et riz semi complet de Camargue</a> Fromage <a href="#">Compote</a>	<a href="#">Macédoine mayo</a> Cuisse de poulet <a href="#">Ratatouille</a> <a href="#">Fruit de saison</a>
Lundi 26/09	Mardi 27/09	Jeudi 29/09	Vendredi 30/09
<b>Semaine des fruits d'automne :</b> <a href="#">Salade composée aux fruits</a> Sauté de dinde Pâtes au beurre Yaourt aux fruits	Charcuterie Gratin de colin <a href="#">Légumes sautés</a> fromage Dessert aux <a href="#">fruits</a>	<a href="#">Crudités de saison</a> Agneau façon tajine aux fruits Semoule semi complètes Petits suisses	<b>Menu végétarien :</b> <a href="#">Crudités et œuf dur</a> <a href="#">Gratin dauphinois et légumes</a> Fromage <a href="#">Fruit de saison</a>

[Aliments issus de l'Agriculture Biologique,](#)  
[Aliments issus de l'Agriculture Biologique locale \(région P.A.C.A\)](#)  
[Aliments de provenance locale, agriculture raisonnée](#)

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

*Les menus peuvent être modifiés en fonction des fournisseurs et des livraisons.*