



## SEPTEMBRE 2023

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Betterave, feta Poulet Frites Glace	Radis Saucisse Lentilles Fromage de brebis Prune	Melon Filet de limande Ratatouille /blé Emmental Nectarine	Salade de pâtes Omelette au fromage Laitue Petits suisses

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Maquereau Spaghetti bolognaise Yaourt nature bio	Concombre Eglefin sauce au beurre Pomme de terre Fromage de chèvre Raisin	Carotte râpée Sauté d'agneau Haricots verts Riz au lait	Houmous Couscous végétarien Cantal Pêche

LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Sardine Tomate farcie Riz St nectaire Glace	Céleri râpé Blanquette de veau Carotte /blé Edam Cocktail de fruits	Betterave Filet mignon Pois cassés Pont l'évêque Compote de pommes	Quinoa, carotte, raisins Flan de courgettes Fromage blanc Framboises

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade, tomate, mozzarella Bœuf bourguignon Pomme de terre Tomme Pastèque	Pâte, surimi, gruyère Aiguillette de poulet Ratatouille Yaourt	Concombre, feta Poisson pané Purée de légumes verts Semoule à la vanille	Macédoine Pâtes à la mexicaine Crème anglaise Brownie aux noix

*Origine des viandes servies : FRANCE.*

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.*

*Bon appétit !!*

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.