



Menu du mois de Septembre 2023

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Carottes râpées BIO Spaghetti Bolognaise Emmental râpé Compote BIO	Salade de lentilles BIO Crumble de légumes Yaourt aux fruits BIO	Tomates vinaigrette BIO Rôti de dinde Petits pois BIO Liégeois chocolat BIO	Taboulé Filet de poisson Purée de carotte BIO Ile flottante
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
 Melon BIO Saucisse /lentilles Petits suisses	<u>Menu Végétarien</u> Œufs Mimosas Quinoa aux petits légumes Fromage BIO , Fruit BIO	Salade verte BIO Brandade de poisson Mousse chocolat BIO 	Salade de pâtes au surimi Paupiettes de Volaille Haricots verts BIO Yaourt aux fruits BIO
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de thon/maïs BIO Sauté de veau Carottes BIO Fromage blanc BIO	Terrine de campagne Pavé de saumon Julienne de légumes Fromage BIO , Fruit BIO	Concombres à la crème BIO Émincé de poulet Ebly Crumble pomme/framboise	<u>Menu Végétarien</u> Salade Coleslaw Parmentier Végétarien Flan nappé caramel
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade verte/maïs BIO  Courgettes farcies Semoule BIO Crème chocolat BIO	<u>Menu Végétarien</u> Piémontaise Végétarienne Galette Œuf/Fromage Tarte aux pommes	Feuilleté comté Filet de poisson Riz basmati BIO Fruit BIO 	Tomates/Cœurs de palmier Rôti de porc Pommes noisettes Yaourt fermier
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat

