



## SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Betterave, pomme Poulet Frites Cantal Glace	Salade de pâtes Omelette au fromage Laitue St Môret Pastèque	Melon Saucisse Pois cassés Fromage blanc	Salade, gésier, croûton Hoki pané Ratatouille /blé Emmental Pêche

LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Maquereau Spaghetti bolognaise Pont l'évêque Cocktail de fruits	Houmous Couscous végétarien St nectaire Banane	Concombre Colin sauce au beurre Pomme de terre Yaourt nature	Carotte râpée Sauté d'agneau Haricot vert Riz au lait

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de haricot rouge Flan de courgette Fromage de brebis Crème anglaise Brownie	Tomate, féta, olive Blanquette de veau Carotte, blé Edam Compote	Riz, thon, maïs Cabillaud Purée de légumes verts Petits suisses	Macédoine Boudin Purée Fourme d'Ambert Figue

LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Friand au fromage Œuf Ratatouille Yaourt	Pastèque Saumon Lentilles Semoule à la vanille	Salade de quinoa Poulet Petit pois Tomme Glace	Sardine Tomate farcie Semoule Cantal Raisin

LUNDI 30			
Velouté de lentilles corail Pâtes aux légumes Brie Far breton			

*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. Les menus peuvent contenir les allergènes ci-dessous.*

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