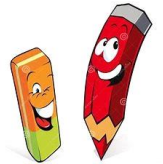
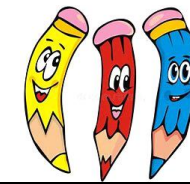



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024



LUNDI 2 Taboulé Chipolatas Haricots verts Brie Glace	MARDI 3 Melon Steak haché de veau Coquillettes Fromage blanc fruité	JEUDI 5 Concombres à la crème Riz cantonais végété (riz,omelette,petitspois,brunoise) St Nectaire Compote	VENREDI 6 Betteraves Aiguillettes de poulet Ratatouille Petit suisse Pêche
LUNDI 9 Carottes râpées Pizza au fromage Salade verte Compote	MARDI 10 Pastèque Paupiette de lapin Haricots verts Chèvre Tarte aux pommes	JEUDI 12 Chou rouge Hachis parmentier Salade verte Île flottante	VENREDI 13 Radis beurre Poisson pané Julienne de légumes Camembert Raisin
LUNDI 16 Melon Couscous agneau et ses légumes Yaourt fruité	MARDI 17 Tomates vinaigrette Lasagne végété Salade Brownies crème anglaise	JEUDI 19 Saucisson beurre Filet de poisson beurre blanc Riz pilaf Tomme blanche Nectarine	VENREDI 20 Céleri rémoulade Rôti de bœuf froid Chips Chavroux Glace
LUNDI 23 Pastèque Poulet Petits pois Fromage blanc aux fruits	MARDI 24 Macédoine mayonnaise Quiche aux légumes Emmental Salade de fruits	JEUDI 26 Tomates/féta Pâtes à la carbonara Gruyère Poire au chocolat	VENREDI 27 Melon Paupiette de veau Haricots beurre Fromages assortis Éclair chocolat
LUNDI 30 Concombres à la crème Ailes de poulet à la mexicaine Frites Entremet spéculos			



ces menus sont communiqués sous réserve des modifications que l'état de marché pourrait rendre nécessaires