



Menu du mois de Septembre 2024



*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves vinaigrette Spaghetti Bolognaise Emmental râpé Compote	Salade de lentilles Flan de carottes Boulgour Yaourt vanille	Tomates vinaigrette Rôti de dinde Petits pois Liégeois chocolat	Taboulé Filet de poisson Purée de patate douce Ile flottante
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon Saucisse /lentilles Petits suisses	<u>Menu Végétarien</u> Œufs Mimosas Quinoa aux petits légumes Fromage , Fruit	Salade verte Brandade de poisson Mousse chocolat	Salade de pâtes au surimi Paupiettes de Volaille Haricots verts Yaourt aux fruits
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de thon/maïs Sauté de veau Carottes Fromage blanc	Terrine de campagne Pavé de saumon Julienne de légumes Fromage , Fruit	Concombres à la crème Émincé de poulet Eibly Crumble pomme/framboise	<u>Menu Végétarien</u> Salade Coleslaw Parmentier Végétarien Flan nappé caramel
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte/maïs Boulettes de bœuf Semoule Crème chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Piémontaise Végétarienne Galette Œuf/Fromage Tarte aux poires	Feuilleté comté Filet de poisson Riz basmati Fruit	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



Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

BON APPÉTIT !