

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6 <i>Menu végétarien</i>
Macédoine de légumes Pâte carbonara Yop à la fraise	Potage à la courgette Sauté de poulet au curry, Riz Fruit de saison	Feuilleté aux fromages Hachis parmentier salade Purée de pomme BIO	Salade de tomates Cordon végétal Poêlée de mini penne tomates-courgettes Emmental Glace
Lundi 9	Mardi 10 <i>Menu BIO</i>	Jeudi 12 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 13
Potage à l'oignon Spaghettis bolognaise Timbale de Glace	Feuilleté Maraîcher BIO Boulette de bœuf BIO Riz BIO sauce tomate BIO Crème dessert chocolat BIO	Carottes râpées Lasagne aux légumes de ratatouille Fruit de saison	Crêpe au fromage Colin d'Alaska MSC Pdt vapeur Haricots Sauce hollandaise Paris Brest
Lundi 16	Mardi 17 <i>Menu végétarien</i>	Jeudi 19	Vendredi 20
Croissillons Dubarry Bœuf pdt, carottes Yaourt nature sucrée	Potage à la tomate Couscous végétarien Fruit de saison	Céleri rémoulade Sauté de veau marengo Pâtes tricolores Eclair à la vanille	Potage aux légumes Fileté tomato fish MSC Riz, sauce tomate Fruit de saison
Lundi 23 <i>Menu Végétarien</i>	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Betterave rouge Omelette persillée Coquillettes sauce cuisinée Fruit de saison	Salade de tomates Frites Steak haché Glace	Potage Potiron Sauté de poulet basquaise, Riz Chausson aux pommes	Salade fromagère Purée, saucisse de Toulouse Danonino BIO
Lundi 30			
Potage à la courgette Blanquette de volaille, Riz Donut sucré			



le Chef
vous souhaite
Un Bon appétit !
★★★★★

