



En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 15-sept.

au 19-sept.

Lundi

Menu 5 en 4



Salade de tomates BIO à la mozzarella ou Salade de concombre à la féta

Poulet 'LABEL ROUGE' VF grillé & son jus tradition

Pennes BIO à l'huile d'olive ou Poêlée de blettes à la tomate



Fruit de saison BIO

Mardi

Radis rose & son beurre ou Celeri râpé comme une rémoulade

Filet de poisson & sa sauce aux écrevisses



Riz BIO à la créole ou Poêlée de haricots beurre

Mimolette ou Bleu AOC

Roulé à la confiture

Mercredi

Salade de pois chiches à la Marocaine

Saucisse PF grillée

Poêlée de légumes verts

Edam

Fruit de saison LOCAL

Jeudi

Menus GreenDay

Carottes BIO râpées aux raisins secs ou Tranche de pastèque



Couscous végétarien aux boulettes de lentilles

Semoule de blé BIO à l'huile d'olive ou Légumes de couscous



Petit suisse ou Yaourt BIO aux fruits

Compote de pommes & fruits rouges



Vendredi

Tranche de jambon & son beurre ou Sardine à l'huile d'olive

Paleron de bœuf VBF & son jus à l'Ancienne

Boullgour à l'huile d'olive ou Purée de brocolis aux fines herbes

Coulommier ou Emmental

Fruit de saison LOCAL

* Sous condition d'approvisionnement