

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	02 au 06 septembre	09 au 13 septembre	16 au 20 septembre	23 au 27 septembre
LUNDI	<p>SALADE VERTE</p> <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE  *Spaghetti fruits de mer</p> <p>YAOURT  COMPOTE </p>	<p>MELON</p> <p>PAUPIETTE DE VOLAILLE *Nuggets de poisson</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>YAOURT  GLACE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET *poisson</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FRUITS</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>BLANQUETTE DE PORC AUX OLIVES *Omelette</p> <p>COQUILLETES </p> <p>FROMAGE BLANC BATTU AU COULIS DE FRAMBOISES</p>
MARDI	<p>CAKE TOMATES ET MOZARELLA AU BASILIC </p> <p>ROTI DE PORC *pané aux céréales</p> <p>GRATIN BRETON  (choux fleur-brocolis) </p> <p>MIMOLETTE – CAMEMBERT GLACE</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE HARICOTS ROUGES</p> <p>TORTI  SAUCE AUX LEGUMES PROVENCE (courgettes – oignons- ail)</p> <p>EDAM – BUCHE DE CHEVRE</p> <p>GATEAU A LA VANILLE </p>	<p>SALADE DE TOMATES-BASILIC</p> <p>POISSON DU MARCHÉ</p> <p>ÉPINARDS  A LA CREME</p> <p>TOMME BLANCHE - EMMENTAL</p> <p>GATEAU MARBRÉ </p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>FEUILLETE AU POTIMARRON </p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE </p> <p>SAINT PAULIN - TOMME DE SAVOIE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>
JEUDI	<p>SALADE PIEMONTAISE </p> <p>POULET ROTI *poisson pané</p> <p>COURGETTES</p> <p>PETIT SUISSE </p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>GRATIN DE POISSON AUX FRUITS DE MER </p> <p>RIZ </p> <p>TOMME GRISE – CARRÉ LIGUEIL</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS </p> <p>JAMBALAYA  *Jambalaya végétarien</p> <p>OSSAU IRATY (AOP) – CAMEMBERT</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>SALADE CONCOMBRE FETA</p> <p>FILET DE COLIN </p> <p>PUREE POIS CASSÉS </p> <p>CROUTE NOIRE – CANTAL (AOP)</p> <p>PECHE AU SIROP</p>
VENDREDI	<p>VEGETARIEN</p> <p>SALADE LENTILLES </p> <p>BLÉ  AUX LEGUMES  (oignons – champignons-tomates)</p> <p>GOUDA – BUCHE DU PILAT</p> <p>COOKIES </p>	<p>TABOULE (semoule )</p> <p>BOULETTES DE BOEUF</p> <p>*Crêpes au fromage</p> <p>PUREE DE PATATE DOUCE</p> <p>FROMAGE BLANC </p> <p>FRUITS</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>PIZZA 3 FROMAGES</p> <p>GRATIN DE COURGETTES -BASE FLAN OEUFS </p> <p>YAOURT </p> <p>GATEAU DE SEMOULE </p>	<p>SALADE LYONNAISE  *salade Lyonnaise sans lardons</p> <p>SAUCISSON CHAUD</p> <p>POMMES VAPEUR *boulettes de blé</p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>BROWNIES </p> <p>CREME ANGLAISE</p>



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

*plats de substitution

BONNE RENTRÉE SCOLAIRE ET BON APPETIT !