




MENUS SEPTEMBRE

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20/08 AU 2/09			Melon Chesee Burger Frite Glace	Betterave Poisson Gratin de courgette (FM) Tome (PL/AB) Fruit (PL)
05/09 AU 09/09	Salade de maïs (FM) Crépinette Haricot Vert Fromage (PL/AB) Pastèque	Brocolis vinaigrette Poulet Blé Fromage blanc confiture	Salade de pâte surimi (FM) Escalope veau à la crème Carotte Fruit (AB/PL)	Tomate mozzarella Poisson pané Riz pilaf Compote (FM)
12/09 AU 16/09	Carotte râpé Rosbeef Coquille Yaourt (PL/AB) Fruit (PL/AB)	Concombre à la crème Rôti de porc Salsifis Gâteau au yaourt (FM)	Tomate Brandade de poisson (FM) Tome (AB/PL) Fruit (AB/PL)	<u>Menu Végétarien</u> Salade de lentille (FM) Pizza 4 fromage (FM) Salade Yaourt (AB/PL)
19/09 AU 23/09	Betterave Lasagne (FM) Salade Fromage (AB/PL) Fruit (AB/PL)	Taboulé (FM) Poisson Epinard béchamel (FM) Crème dessert chocolat (FM)	Salade de pomme de terre (FM) Paëlla (FM) Fromage (AB/PL) Yaourt (AB/PL)	Jambon blanc Fondue creusoise (FM) Frite Pastèque
26/09 AU 30/09	Haricot vert en vinaigrette Pâte à la carbonara Glace	Salade de quinoa Poisson Fondu de poireaux (FM) Flognarde (FM)	Concombre à la crème Escalope de poulet Duo de Chou-fleur (FM) Fromage blanc Fruit (AB/PL)	Courgette râpé (FM) Œuf au plat tomate (FM) Kiri Salade de fruit (FM)
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				