




Septembre 2024

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 02/09 AU 06/09	Melon Pizza Salade (FM)/(PL) Glace	Tomate mozza Poulet a la provencale Pâte (FM) Fruit	Salade verte au maïs Paëlla d'ebly de mer (FM) Fromage (PL) yaourt	Salade de quinoa Rôti de porc (PL) salsifis Petit suisse compote (FM)
DU 09/09 AU 13/09	Pastèque Emincé de boeuf aux herbes de provence Ratatouille (FM)/(PL) Fromage fruit	Oeufs mimosa (FM) Escalope de veau champignon Sauté (FM)/(PL) Fromage blanc confiture	carottes râpées (FM)/(PL) poisson Boulgour Fromage (PL) fruit	Menu végétarien concombre à la crème Fondu au fromage frites Gaufre (FM)
DU 16/09 AU 20/09	Radis (PL) Poulet à la pistache Haricots beurres (FM) Fromage (PL) yaourt	Melon Brandade de poisson Salade (PL)/(FM) Salade de fruit (FM)	Salade de chèvre chaud (PL) Tomate farcie Riz (PL)/(FM) Yaourt	Taboulé (FM) Rôti de boeuf (PL) Brocolis Glace
DU 23/09 AU 27/09 Menu limousin	Tomate mozza Brochette de poulet Choux fleur béchamel Tomme de vache (PL) fruit	Menu végétarien Salade de pois chiche Oeufs à la tomate Semoule Fromage (PL) Clafoutis (FM)	Salade de pâtes Boudin aux pommes (PL)/(FM) Yaourt Fruit	Grillons de porc (PL) Lasagne de poisson salade verte (PL)/(FM) Fromage blanc
Légende				
	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.				