




 Menu du mois de Septembre		Jeudi 1er	Vendredi 2
			Macédoine BIO au surimi* Pâtes BIO à la carbonara* Glace
Lundi 5	Mardi 6 	Jeudi 8 	Vendredi 9
Betteraves à la vinaigrette Rôti de porc froid Petit pois/carottes Yaourt nature sucré	Surimi mayonnaise Spaghettis BIO à la sauce tomate et emmental râpé* Compote de pommes	Melon Croque-monsieur* Salade verte Crème dessert au chocolat	Salade de riz BIO, thon et maïs* Steak haché Haricots verts Barre glacée
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15 	Vendredi 16
Rillettes et cornichons Filet de cabillaud à la Normande* Purée de pommes de terre* Yaourt aromatisé	Salade iceberg Chili con carne* Riz BIO Tarte au chocolat*	Concombres à la crème* Nuggets de blé Haricots verts et flageolets Compote pomme-fraise	Œuf dur BIO mayonnaise Jambon blanc Coquillettes BIO Camembert Banane
Lundi 19 	Mardi 20 	Jeudi 22	Vendredi 23
Crêpe au fromage Ratatouille* Semoule Entremet à la vanille	Haricots verts vinaigrette Raviolis Petit suisse aux fruits	Macédoine BIO Tortis BIO à la carbonara* Emmental Pomme	Filet de sardine et tartine beurrée Cordon bleu Gratin de courgettes* Yaourt nature sucré
Lundi 26 	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Tartatouille* Salade verte Camembert Tiramisu au Speculoos	Tomates à la vinaigrette* Sauté de porc et champignons* Farfalles BIO Compote pomme nature	Pâté de foie Filet de colin sauce Aurore* Riz basmati Raisin	Maquereau sauce tomate Escalope de dinde Purée de patates douces* Glace

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pâtes et riz BIO. Pain farine Label Rouge.

* Plat « fait maison »



Menu végétarien

back to school

