

Menu du mois de Septembre

Lundi 2 	Mardi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Tomates vinaigrette* Spaghettis BIO à la crème et au parmesan* Compote	Salade composée* Cheeseburger* Barre glacée 	Carottes râpées* Poulet Basquaise* Riz BIO Yaourt nature sucré	Dos de colin à la crème et champignons* Purée de pommes de terre* Camembert Kiwi
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12 	Vendredi 13
Œuf mayonnaise* Steak haché Duo de haricots verts et flageolets Compote pomme fraise	Maquereau sauce tomate Jambon blanc Coquillettes BIO au beurre Banane BIO	Curry de légumes* Riz basmati BIO Brie Cookies* 	Salade Caesar* Pommes de terre rissolées* Mimolette Yaourt aromatisé
Lundi 16 	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Tajine de légumes* Semoule aux épices douces Tomme noire Crème dessert BIO vanille ou chocolat	Concombres à la crème* Rougail saucisses (Riz BIO)* Bâtonnet glacé	Sauté de dinde aux champignons* Tortis BIO Salade de fruits frais* 	Pâté de foie Quenelles de brochet sauce aurore* Haricots verts Tiramisu Spéculoos et fruits rouges*
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26 	Vendredi 27
Tartatouille BIO* Rôti de porc Flageolets Pomme	Tomates farcies* Semoule Camembert Fromage blanc 	Betteraves à la vinaigrette* Pané au fromage Poêlée aux 3 choux* Yaourt aromatisé	Macédoine BIO Filet de cabillaud sauce beurre blanc* Carottes vapeur* Tarte au chocolat*
Lundi 30	<p><i>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin.</i></p> <p>* Plat « fait maison ». Menu végétarien</p>		
Salade verte et maïs Hachis Parmentier* Fromage qui rit Compote			

Bonne rentrée à tous !!!