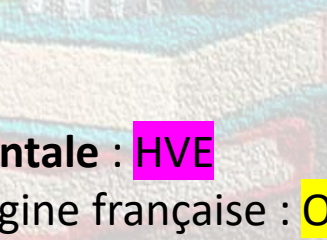
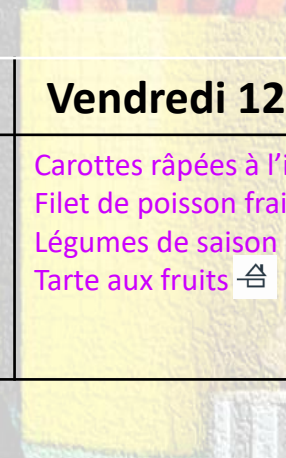
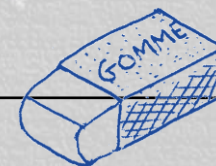


Le déjeuner



Lundi 1^{er} septembre

Tomates/Haricots verts en salade 
Haricots rouge façon chili 
Céréales 
Brie 
Fruit de saison

Mardi 2 septembre

Salade verte 
Parmentier de bœuf  
Brocolis au beurre 
Emmental 
Compote 

Jeudi 4 septembre

Melon 
Emincé de porc à la moutarde 
Coquillettes aux courgettes 
Gâteau de saison 

Vendredi 5 septembre

Betterave à l'italienne 
Filet de poisson frais – sauce oseille 
Riz 
Fruit de saison

Lundi 8 septembre

Salade verte 
Poêlée sarladaise 
Camembert 
Fruit de saison

Mardi 9 septembre

Concombre à la crème
Gnoketty gratinés
Ratatouille
Fromage blanc et son coulis

Jeudi 11 septembre

Taboulé
Poulet rôti 
Haricots verts persillés
Saint nectaire
Fruit de saison

Vendredi 12 septembre

Carottes râpées à l'indienne 
Filet de poisson frais
Légumes de saison à la provençale
Tarte aux fruits 

Produit bio  Produit local :  Produit frais : PF Haute valeur environnementale : 
Crèmerie Coulon : * Fait maison :  Appellation d'origine contrôlée : AOP origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir