

Menu du 1 sept au 2 oct

Le menu peut être modifié pour raison technique

*Fait maison

Rouge produit local

Vert produit BIO

Jours	Entrée	Plat	Accompagnement	Laitage	Dessert
mardi 1 sept	melon	sauté de volaille provençal*	riz		yaourt de la Prade
jeudi 3	salade de tomate	lasagne au bœuf BIO*	salade verte	cantal	fruit
vendredi 4	maquereau moutarde	rôti de dindonneau	lentille verte*		compote BIO cigarette russe
lundi 7	salade betterave rouge	poisson sauce citron*	carotte vichy*	camembert BIO	gâteau au yaourt pépite chocolat*
mardi 8	paté de campagne	blanquette de veau BIO*	chou fleur BIO		fruit
jeudi 10	melon	pâte tortelloni sauce tomate			glace
vendredi 11	radis beurre	chipolata	galette pomme de terre	gouda	salade de fruits
lundi14	salade composé*	pizza aux fromages			liegeois
mardi 15	taboulé*	rôti de porc aux herbes	haricot vert BIO	saint moret	fruit
jeudi 17	concombre à la crème*	bœuf bourguignon*	pâte Lunattelli		poire au chocolat*
vendredi 18	PIQUE NIQUE	journée du patrimoine			
lundi 21	carotte rapée*	crousti fromage	blé à la courgette	fromage blanc Laprade	petit gâteau
mardi 22	macedoine	cassoulet*		fromage	fruit
jeudi 24	duo de choux	gratin de poisson*	purée de poome de terre*	fromage	fruit
vendredi 25	tomate mozzarella	escalope volaille sauce curry*	gratin de choux fleurs BIO		tarte aux pommes*
lundi 28	coleslaw*	sauté de porc à la moutarde	semoule		petit suisse
mardi 29	rillettes de sardine*	poulet rôti	petit pois BIO		fruit
jeudi 1 oct	salade piémontaise*	poisson	purée brocoli BIO	fromage	fruit
vendredi 2	tomate/concombre*	lasagne aux légumes*		crème anglaise	petit gâteau

8

8

8