

sept-25	Lundi 1	Mardi 2 bio	Jeudi 4	Vendredi 5 végé	
semaine 36	coleslaw	10/1 2 concombre au thon	4	10/12 Betterave	
	Cordon bleu	1/7/3 3 sauté de porc au curry	4	3 œufs durs	
	Pâtes	1/3 Haricots verts	1	7 Ratatouille	
	fromage	7 4B fromage blanc	7	7 fromage	
	compote	Flan patissier	3/7	fruit	
semaine 37	Lundi 8 menu pique-nique	Mardi 9	Jeudi 11 menu veggé	Vendredi 12 bio	
	taboulet au poulet	1/10 radis noir	10/12 brochette colorée	7/	10/12 salade de pomme de terre
	jambon blanc	poisson à la bordelaise	1/3/4	1/7/3	4B saucybio
	chips	Julienne de légume			1 lentilles
	yaourt à boire	7 fromage	7	7	4B fromage
fruit	glace	7	fruit au sirop	4B fruit	
semaine 38	Lundi 15 végé	Mardi 16 bio	Jeudi 18 menu enfant	Vendredi 19	
	brocolis vinaigrette	10/1 2 celeri rémoulade	10/1 2/3	10/12	melon
	couscous végé	1 4B roti de porc bio			1/3 poisson meuniere
	fromage	7 4B yaourt bio	7	7	1 riz
	fruit	far breton	7/3	fromage	7 pana cotta
semaine 39	Lundi 22 végé	Mardi 23	Jeudi 25 menu abricot	Vendredi 26 bio	
	courgette vinaigrette	10/1 2 Rillette de sardine	4	3/10/4	10/12 salade d'avocat
	nuggets végétal	1 Saucisse de volaille			4B sauté de bœuf à l'estragon
	tomate provençale	1 poêlée de champignon		1	7 gratin de choux fleur
	petit suisse	7 fromage	7	7	7 fromage
4B pommes au four	fruit	4B Tarte à l'abricot maison	1/3	3 mousse chocolat	

1 Céréales 2 Crustacés 3 œufs 11 graine 12 sulfites 4 poissons 5 Arachide 13 Lupin 6 Soja 7 Lait 14 mollusques 8 Fruit à coque 9 Céleri 10 Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine.
Les viandes sont d'origine française.

