



© Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**  
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
**Produits Bio** Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 22 septembre

**Salade pdt surimi  
mais**

**Sauté de poulet**  
Haricot vert

**Yaourt sucré**

Mardi 23 septembre

**MENU VEGGIE**

**Concombre**

**Lasagne veggie**  
Chanteneige

Kiwi

Jeudi 25 septembre

**Chou chinois bleu maïs**

**Parmentier de  
poisson**  
Salade

**Yaourt vanille bio**

Vendredi 26 septembre

**Betterave rouge**

**Boulette de bœuf sauce**  
**Poêlée de légumes**

**Donut's**

Lundi 29 septembre

**Carottes râpées**

**Sauté de porc colombo**  
Céréales à l'indienne

Poire



Mardi 30 septembre

**Betterave rouge**

**Sauté de porc**  
**moutarde à l'ancienne**  
**Gratin pdt courgette**

Camembert  
Pomme(Bois Basset)

Jeudi 02 octobre

**MENU VEGGIE**

**Taboulé**

**Nuggets veggies**  
**Purée carottes épicées**

Rondelé noix  
Raisin

Vendredi 03 octobre

**Salade haricot/des de**  
**jambon/maïs**

**Cassolette de la mer**  
**Gratin de chou-fleur**

Crème vanille

Lundi 06 octobre

**MENU VEGGIE**

**Friand au fromage**

**Hachi veggie**  
Salade

Fromage  
Pomme

Mardi 07 octobre

Macédoine

**Pizza**  
Salade



Petits suisses

Jeudi 09 octobre

**Coleslaw**

**Saucisse de volaille**  
**Lentilles (Sur nos terres)**

Compote

Vendredi 10 octobre

**Riz niçois**

**Aiguillette de poulet**  
**Salsifis à la crème**

Tarte aux pomme

