
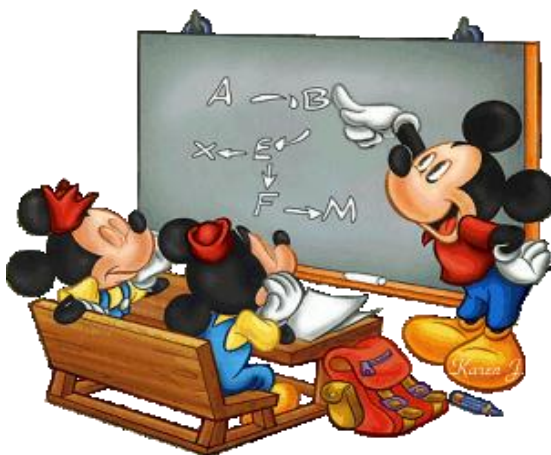




MENU SEPTEMBRE 2019

PERIODE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 septembre au 6 septembre	Salade verte Coquillettes carbonara Compote de pommes Galette bretonne β	Tomates / Avocats Poulet basquaise Riz Yaourt nature  Sirop d'érable	Melon Fish and chips Gratin de courgettes  Pomme vapeur Mousse au chocolat	Rosette / Cornichon Sauté de veau / Olives Petits Pois Emmental β Prune d'Ente
Du 9 septembre au 13 septembre	Salade verte Effiloché de canard Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc  Miel	Carottes râpées / Thon Escalope Normande Haricots verts β Purée de fruits β Madeleine pur beurre	Concombres à la crème β Poisson à l'arrivage Tomates provençales Mini serpentini Yaourt aromatisé	Œufs / Macédoine Saucisses Lentilles Gouda β Banane 
Du 16 septembre au 20 septembre		Tomates / Basilic Jambon miel Riz basmati Ratatouille Liégeois chocolat	Melon β Aiguillettes de colin  Gratin de choux-fleurs Pomme vapeur Calin β confiture	Pâté de campagne Bœuf Marengo Torti Vache qui rit β Salade de fruits frais
Du 23 septembre au 27 septembre	Salade verte Lasagnes de saumon aux légumes Compote Madeleine	Betteraves râpées / pommes Pilons de poulet grillés Gratin dauphinois Petits suisses aux fruits	Salade composée (maïs, choux, emmental) Poisson à l'arrivage Carottes vichy  Cœur de blé Flamby caramel	Concombres / Radis Porc aux pêches Haricots tomate St Paulin  Pommes

Souriez
c'est la
Rentrée!



"@" produits locaux,
"β" produits Bio,
fruits et légumes de saison
Provenance France

MENU VEGETARIEN 1 fois par mois