

SEPTEMBRE 2023

LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDREDI 8 SEPTEMBRE
Avocat à la crevette Wings de poulet Pâtes Camembert / Fruit de saison	Salade composée (tomates, betterave, maïs) Sauté de porc aux petits légumes Yaourt	Salade verte, tomates cerises, Feta Nuggets au fromage Carottes vichy Salade de fruits	Pâté de campagne Gigot d'agneau rôti Purée Patate Douce Petit suisse
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Betteraves aux pommes Tomates farcies Riz sauvage Yaourt brassé	Salade cœurs d'artichauts tomates cerises Calamars a la romaine Courgettes sauté ail et persil Fromage blanc	Céleri rémoulade Bavette a l'échalote confite Pomme de terre sautée aux champignons Tarte aux pommes	Salade de pâtes aux agrumes Tomates a la provençale Aubergines grillées Yaourt
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
Salade de haricots verts Chipolatas Gnocchis Liégeois au chocolat	Radis croque en sel Pavés de saumon Gratin dauphinois Comté / Fruits de saison	Taboulé Tajine de légumes Coupe de fraises	Carottes râpée a l'ail Jambon grillé Haricots coco Fruit de saison
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Salade de crudités Steak haché végétale Tagliatelles Brie de Meaux	Rosette au beurre Bœuf bourguignon et ses petits légumes Flamby	Tomates mozzarella Quiche Lorraine Salade Crème caramel	Salade verte Moules Frites Glace

Menu Végétarien
BIO
MAISON
LOCAL

Liste des allergenes	
CRUSTACE	
GLUTEN	
LAIT	
MOLLUSQUES	
ŒUF	
SOJA	