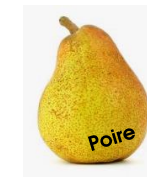


C'est la saison!

*Menu végétarien*

LUNDI 31/08/2020	MARDI 01/09/2020	MERCREDI 02/09/2020	JEUDI 03/09/2020	VENDREDI 04/09/2020
	Salade de tomates Lasagnes de légumes du sud au pesto Salade verte  Yaourt bulgy fruité		Melon Sauté de <b>veau BIO</b> au paprika Nouilles  Fromage blanc nature	Concombres à la c rème Poisson en sauce Cordiale de légumes  Brie Poire au chocolat



*Menu végétarien*

LUNDI 07/09/2020	MARDI 08/09/2020	MERCREDI 09/09/2020	JEUDI 10/09/2020	VENDREDI 11/09/2020
Macédoine de légumes Sauté de <b>veau BIO</b> au miel et agrumes Carottes braisées  Cantal Fruit de saison	Velouté de potiron Hachis veggie cuisiné aux petits légumes Salade verte  <b>Yaourt Péchalou vanille BIO</b>		Carottes râpées Rôti de porc froid + mayo Salade de lentilles  <b>Yaourt BIO myrtilles</b>	Tomates mozzarella Paëlla au poisson (riz)  Far aux prunes maison



*Menu végétarien*

LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
Carbonade de <b>bœuf BIO</b> <b>Coquillette BIO</b>  Cammembert Fruit de saison	Tomates en salade Nuggets de blé Potato wedges  Yaourt nature		Melon Saucisse / Merguez <b>Ratatouille BIO</b>  Gouga Riz au lait maison	Salade verte aux dés de gruyère Lasagnes de poisson au chou fleur et à la ricotta  Pomme au four



*Menu végétarien*

LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
Velouté de potimarron Tarte aux 3 fromages Salade  Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade créole: ananas, chair de crabe, papaye Rougail saucisses (riz)  <b>SAVEURS CRÉOLES</b> Flan maison noix de coco		Carottes râpées <b>Bœuf BIO</b> mironton Haricots verts  Cousteron Fruit de saison	Tomates mozzarella Pavé de saumon en sauce Purée de brocoli  Clafouti aux pêches maison

