

Le sucre, les assaisonnements et les fromages sont distribués à part

Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés

DATE / JOURS	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 30 Septembre
LUNDI	Feuilleté au fromage Steak haché Salsifis sautés Fruit de saison BIO #	Betteraves BIO # Chipolatas Gratin de courgettes Fruit de saison BIO #	Céleri rave BIO # Curry de pois chiche Fromage blanc BIO #	Salade verte BIO # Sauté de porc olives / champignons Riz pilaf Laitage BIO #
GOUTER				
MARDI	Carottes râpées BIO # Quenelles sauce Nantua Poêlée campagnarde Yaourt nature BIO #	Salade verte BIO # / chèvre chaud Emincé de bœuf Ebly aux légumes Tarte vigneronne Amandine	Tomates BIO # Escalope panée de poulet Duo de légumes Yaourt nature BIO #	Quiche maison Poulet rôti Carottes persillées Fruit de saison Bio #
GOUTER				
MERCREDI	Courgettes râpées BIO # Sauté de volaille à la crème Tagliatelles Glace	Pastèque BIO # Tomates farcies Riz Mousse au chocolat BIO #	Carottes râpées BIO # Mignonin de veau Gratin de courgettes BIO # Compote	Pâté de foie de volaille Hachi parmentier viande et légumes Fruit de saison BIO #
GOUTER	Pain + Fromage	Fruit BIO # + barre de céréales	Pain + Nutella	Gâteau maison
JEUDI	Melon BIO # Roti de porc Flageolets / haricots beurre Glace	Tomates BIO # Ragout végétarien au Légumes frais Tarte amandine vigneronne maison	Roulade aux olives Lasagnes de bœuf Fruit de saison BIO #	Crudités Bio # Veau marengo / légumes Pommes de terre vapeur Fromage Bio #
GOUTER				
VENDREDI	Salade verte BIO # Filet meunière citronné Pomme de terre / champignons Fromage blanc BIO #	Carottes râpées BIO # Fidéua de la mer Laitage BIO #	Crêpes au fromage Poisson à l'oseille Blettes à la provençale Fruits de saison BIO #	Betteraves BIO # Œufs Gratin d'épinards Fruits de saison BIO #
GOUTER				

