

MENU SEPTEMBRE 2023



Lundi 04

Salade de trois légumes **bio***

Lasagne bolognaise*

Emmental

Pêche

Vendredi 08

Melon

Blanquette de trio de poisson*

Riz carottes **bio**

Tomme de brebis

Poire bio

Jeudi 14

Rosette et radis **bio**

Courgettes sautées **bio**

Cuisse de poulet sauce paprika*

Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 05

Quiche chèvre épinard **bio***

Gratin de pomme de terre et **Lundi 11**

courgette **bio***

Yaourt au sucre **bio**

biscuit

Vendredi 15

Cake au fromage*

Colombo de poisson*

Ebly aux herbes*

Pampelmousse sucre **bio**

Jeudi 07

Pâté de campagne cornichon **Mardi 12**

Sauté de dinde aux olives*

Poêlée de légumes **bio**

Cake au chocolat*

Concombre **bio***

Nouilles de légumes **bio***

Édam

Compote de pomme **bio**



Lundi 18

Quiche lorraine*

Bœuf stroganoff*

Poêlée de légumes

bio
Yaourt aux fruits bio

Mardi 19

Duo de choux blanc
en rémoulade bio*

Risotto champignon

Courgette bio*

bio
Chèvre fruits bio

Jeudi 21

Salade de tomate

bio*

Gratin dauphinois

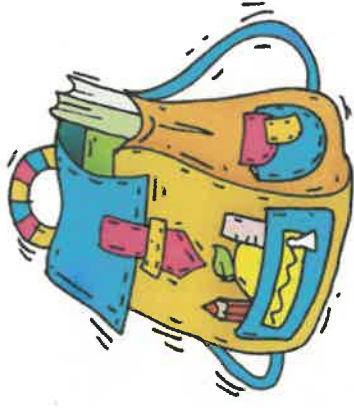
lardon*

Mousse au

chocolat*

Menu des

enfants



Jeudi 28

Carottes râpées bio

Spaghettis

carbonara*

Emmental

Crème chocolat*

Vendredi 29

Salade de perles

aux légumes bio*

Dos de cabillaud

sauce citronnée*

Riz bio

Fruit

Lundi 25

Salade verte bio

Steak haché sauce
bleu

bio
Haricot vert bio

bio
Yaourt aux fruits

Mardi 26

Feuilleté au

fromage

Gnocchis aux

bio*
épinard bio*

bio
Pomme bio

