

MENU SEPTEMBRE 2024

Lundi 2 Septembre

Salade verte, oignon rouge,
crouton maison **bio***
Boulettes de bœuf sauce
napolitaine*
Spaghettis*
Gruyère
Salade de Fruits*

Lundi 9 Septembre

Salade de tomate **bio***
Sauté de bœuf façon
Provençale*
Pomme de terre vapeur **bio***
Fromage
Salade de Fruits* + grillage
chocolatés*

Lundi 16 Septembre

Salade de choux rouge **bio***
Petit salé aux lentilles
Semoule au Caramel*

Lundi 23 Septembre

Salade verte + féta **bio***
Bourguignon **bio***
Coquillettes **bio***
Yaourt aux fruits **bio**

Lundi 30 Septembre

Feuilleté au fromage*
Hashbeef*
Spaghetti **bio***
Fruit + biscuit **bio***

Mardi 3 Septembre

Carottes râpées **bio***
Riz cantonnais végétal **bio***
Fromage
Compte de pomme **bio***
+ biscuit *

Mardi 10 Septembre

Taboulé **bio***
Quiche aux légumes **bio***
Salade verte **bio***
Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 17 Septembre

Salade de perles **bio***
Gratin de pomme de terre et
patate douce **bio***
Fromage
Fruit + biscuit **bio***

Mardi 24 Septembre

Coleslaw **bio***
Hachis végétarien **bio***
Fromage
Fruit + biscuit **bio***

Fruits et Légumes de saison bio

*** Préparation fabrication maison**

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive



Jeudi 5 Septembre

Quiche lorraine*
Sauté de poulet forestière **bio***
Haricot vert **bio***
Gâteau à l'amande*

Jeudi 12 Septembre

Melon, jambon blanc,
cornichon
Cuisse de poulet aux olives*
Semoule*
Croustade aux pommes **bio***

Jeudi 19 Septembre

Menu des enfants :
Salade de concombre à la crème
bio*
Wrap au poulet, chèvre, salade,
tomate **bio***
Potatoes **bio***
Sunday

Jeudi 26 Septembre

Menu à thème :
« l'été indien »
Samoussa de légumes
Poulet au curry *
Riz matar **bio*** (petits pois)
Ananas au four caramélisé*

Vendredi 6 Septembre

Radis **bio** + beurre*
Flétan sauce crémeuse*
Duo de légumes **bio*** (carottes
et courgettes)
Yaourt nature + sucre **bio**

Vendredi 13 Septembre

Rillettes de thon* et gressin
feuilleté*
Lasagne de poissons
Epinards **bio***
Fruits **bio** + roll feuilleté au
chocolat*

Vendredi 20 Septembre

Carottes râpées **bio***
Saumon sauce vierge*
Haricots verts sautés à l'ail
bio*
Salade de fruits **bio**

Vendredi 27 Septembre

Salade composée **bio***
Dos de cabillaud sauce
citronnée*
Petits pois carottes **bio***
Mousse au chocolat +
Meringue

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus près en local