

# Menus du 26 au 30 septembre 2022



	<b>lundi</b> 26 septembre 2022	<b>mardi</b> 27 septembre 2022	<b>mercredi</b> 28 septembre 2022	<b>jeudi</b> 29 septembre 2022	<b>vendredi</b> 30 septembre 2022
<b>Entrée</b>	 <b>Taboulé BIO</b> 	<b>Tomates cerise</b>	<b>Chou fleur sauce cocktail</b> 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Quiche lorraine</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Poulet au thym</b> 	 <b>Lasagnes bolognaise</b> 	<b>Croq veggie pané au fromage</b>	<b>Rougail de porc</b> 	<b>Filet de limande meunière</b>
	<i>s/viande, végétarien :</i> <b>Escalope végétale panée</b>	<i>s/viande, végétarien :</i> <b>Boules de soja à la tomate et Coquillettes</b>		<i>s/viande, s/porc, végétarien :</i> <b>Rougail galette haricot azuki quinoa</b>	<i>végétarien :</i> <b>Croq veggie pané au fromage</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Haricots verts BIO persillés</b> 		<b>Purée</b> 	<b>Riz créole</b> 	<b>Aubergines à la Catalane et mozzarella</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Purée de fruits pomme banane</b>	 <b>Flan vanille nappé caramel BIO</b> 	<b>Prune</b>	 <b>Yaourt aux fruits BIO</b> 	<b>Gâteau moelleux aux fruits</b>
<b>Goûter 2 composantes</b>			<b>Ptit moelleux marbré</b> <b>Clémentine</b>		
<b>Goûter 3 composantes</b>			<b>Ptit moelleux marbré</b> <b>Clémentine</b> <b>Jus de pommes brique 20 cl</b>		

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

