

# MENUS 2023 2024



## Septembre



produits bio



produits locaux

Case colorée=  
menu végétarien

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<p>Betteraves</p> <p>Raviolis</p> <p>Fromage Compote </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de porc Pâtes </p> <p>Fromage Glace</p>	<p>Œuf- mayonnaise</p> <p>Boulette végétarienne Haricots verts </p> <p>Yaourt Eclair au chocolat</p>	<p>Concombres </p> <p>Poisson du jour Céréales gourmandes </p> <p>Fromage Kiwi</p>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet Carottes vichy</p> <p>Fromage Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Émincé de boeuf Frites</p> <p>Fromage Pomme </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson en sauce Epinards à la crème </p> <p>Gauffre</p>	<p>Tomates- mozza </p> <p>Pizza 3 fromages Salade verte </p> <p>Fromage blanc Lait p'tit Loup </p>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Concombres </p> <p>Brochette de dinde Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage Fruit </p>	<p>Céleri </p> <p>Poisson du jour Riz créole </p> <p>Fromage Compote </p>	<p>Bâtons de surimi</p> <p>Émincé de veau Courgettes en gratin </p> <p>Fromage Muffin</p>	<p>Blé, maïs, tomates </p> <p>Omelette Ratatouille </p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Taboulé</p> <p>Cuisse de poulet Petits pois </p> <p>Yaourt Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Saucisses Lentilles </p> <p>Entremet au chocolat</p>	<p>Pastèque </p> <p>Pâtes bolognaise végétarienne </p> <p>Fromage Tarte tatin</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Poisson Piperade</p> <p>Fromage Mousse de fraises </p>