






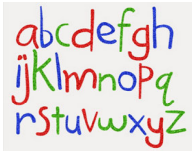




menu du mois de septembre 2019

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
salade de tomates/mozza	salade de pâtes 	salade verte/croûtons	carottes râpées	pizza maison
cordons bleus	rôti de porc	lasagne	spaghetti au saumon 	sauté d'agneau
pétits pois	ratatouille	melon	fromage	haricots verts
1/2 suisses aux fruits	fromage	gouter: jus de fruit/biscuit	fruit	glace
	glace			
 <p>Les vacances... c'est fini</p>		<h1>Très bonne rentrée !</h1>		

lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
 taboulé maison	brocolis/chou fleur vinaigrette	salade tomates/maïs	œuf/mayo bio	 salade de pdt /thon
calamar à la romaine	hachis parmentier 	gratin de pâtes 	poulet rôti bio	bœuf aux oignons 
tomates provençales	fruit	fruit	courgettes bio	riz
fromage			1/2 fruit bio	glace
îles flottantes			yaourt nature bio	
		<p>gouter: sirop/pain au lait/barre chocolat</p>		

* menus suggérés par une diététicienne
Toutes nos viandes sont d'origine française
* sous réserve de modifications pour raisons techniques

menu du mois de septembre 2019

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<p>concombre à la crème</p> <p>steack haché</p> <p>épinards</p> <p>salade de fruits</p> 	<p>salade de riz </p> <p>poisson pané</p> <p>chou-fleur</p> <p>fromage</p> <p>glace</p>	<p>salade composée </p> <p>croque-monsieur maison</p> <p>1/2 suisse nature</p> <p>salade de fruits</p> <p>goûter:jus de pommes/pain-nutella</p>	<p>carottes râpées bio</p> <p>saucisse de toulouse bio</p> <p>lentilles bio</p> <p>fromage blanc bio</p> <p>sablé amandes citron bio</p> 	<p>salade verte/croutons</p> <p>paëlla </p> <p>fromage</p> <p>fruit</p> 
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<p>feuilleté au comté</p> <p>chipolatas</p> <p>brocolis</p> <p>yaourt nature</p>	<p>salade de tomates/chevre</p> <p>poulet rôti</p> <p>pâtes</p> <p>fruit</p> 	<p>salade de cœurs de palmier</p> <p>moussaka</p> <p>fromage</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>goûter:oasis/donut's sucre</p>	<p>betteraves vinaigrette bio</p> <p>boulettes végétales</p> <p>frites bio</p> <p>fromage</p> <p>compote pommes/abricots bio</p> 	<p>salade verte/dés d'emmental</p> <p>aïoli </p> <p>glace</p> 

* menus suggérés par une diététicienne
 Toutes nos viandes sont d'origine française
 * sous réserve de modifications pour raisons techniques