



# SEPTEMBRE 2021



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
6	laitue-cervelas poulet agrumes petits pois fromage blanc	7	riz niçois tomates farcies glaces	8	salade-croustons lasagnes bolognaise saint nectaire abricots	9	maïs-tomate œufs durs haricots verts crème chocolat	10	betterave-gruyère filet de lieu noir torti raisins
13	terriner poisson sauté de porc blettes faisselle	14	tomates quiche saumon batavia cantal	15	saucisson a l'ail filet de colin courgettes tarte citron	16	chou fleur poulet roti pdt forestière petit suisse	17	salade fromagère daube de bœuf pâtes aux légumes poire
20	avocats-surimi escalope dinde boulgour saint paulin	21	sardine au citron échine de porc lingots au jus fromage blanc	22	coleslaw bourguignon penne yaourt	23	taboulé croque veggie endive en salade pomme	24	paté de campagne raie aux câpres ratatouille-riz brassés vanille
27	betteraves rapées saucisse de toulouse lentilles buche du pilat	28	tomate-mozza fricassée volaille blé petit suisse	29	concombres pâtes napolitaines et légumes glace	30	merlu ravigote sauté de veau salsifis-carotte gateau choco	1	endive-crouton colin basque semoule yaourt

Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés  
 poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable  
 bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU  
 Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France  
 plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public



menu végétarien

