

MENUS DE SEPTEMBRE 2023

<p>LUNDI 04</p> <p>Concombre à la crème M Pépites blé croustillant S Petits pois-carottes C Fromage blanc Bio</p>	<p>MARDI 05</p> <p>Tomates Sauté de veau B Riz et légumes M Fromage Choux à la crème au chocolat</p>	<p>JEUDI 07</p> <p>Taboulé Filet meunière S Ratatouille M Fromage Nectarine</p>	<p>VENDREDI 08</p> <p>Melon Chipolatas B Frites M Glace bio</p>
<p>LUNDI 11</p> <p>Salade-emental-maïs M Tomates farcies végétariennes S Riz Petits suisses aromatisés</p>	<p>MARDI 12</p> <p>Radis beurre Boulette de bœuf bio Pommes de terre- courgettes M Fromage Prunes</p>	<p>JEUDI 14</p> <p>Macédoine de légumes C Emincé de poulet B Coquillettes Fromage Pastèque</p>	<p>VENDREDI 15</p> <p>Riz-thon-tomates M Dos lieu noir F Choux fleurs S Crème à la vanille</p>
<p>LUNDI 18</p> <p>Carottes râpées M Spaghettis bolognaises végétales Ile flottante</p>	<p>MARDI 19</p> <p>Piémontaise M Escalope de dinde B Haricots verts C Fromage Raisin</p>	<p>JEUDI 21</p> <p>Tomates Filet poisson F Blé-brocolis M Yaourt bio</p>	<p>VENDREDI 22</p> <p>Concombre crème bio M Rôti de porc B Flageolets C Crème dessert au chocolat bio</p>
<p>LUNDI 25</p> <p>Crêpe tomate-emental bio Steak végétarien de pois et blé Poêlée du marché M Fromage Compote pomme-fraise</p>	<p>MARDI 26</p> <p>Salade du pêcheur M Pilon de poulet B Petits pois C Fromage</p>	<p>JEUDI 28</p> <p>Salade Marco polo M Filet de poisson F Poêlée campagnarde M Petits suisses</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Betteraves M Hachis parmentier M Salade Glace</p>

B : Boucher
M : Maison
C : Conserve

SV : Sous Vide
S : Surgelé
F : Frais