



MENUS SEPTEMBRE 2023

LUNDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	MERCREDI 06 SEPTEMBRE	JEUDI 07 SEPTEMBRE	VENDREDI 08 SEPTEMBRE
MELON BIO POEELE DE VOLAILLE KEBAB CRISPY CUBES AUX HERBES YAOURT AUX FRUITS AROMATISES	MACEDOINE MAYONNAISE PEPITE DE FLETAN AUX EPINARDS RIZ PILAF FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE DE TOMATES BIO PIZZA 4 FROMAGES FROMAGE BLANC BIO COKTAIL DE FRUITS	SALADE VERTE BIO Potatoes Burger COURGETTES BIO SAUTEES CREME GLACE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO FILETE CHEDDAR CAROTTES PARISIENNES FROMAGE COMPOTE DE POMMES
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
SALADE DE TOMATES BIO CRISPI D'OR A L'EMMENTAL PATES AU PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	BOULETTE SARRASIN/ LENTILLE LEGUMES TAJINE FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE COLESLAW SAUTE DE VEAU MARENGO BOULGHOUR BIO FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN	PATE DE CAMPAGNE STEAK HACHE DUO MINI GAUFFRES FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	SALADE DE LENTILLES BIO COLIN AU CORN FLAKES GRATIN DE CHOUX FLEURS MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
CONCOMBRE BIO A LA BULGARE ROTI DE DINDE GNOCCI BIO COMPOTE	CAROTTES BIO RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE BIO NUGGETS DE POULET POTATOES FONDANT AU CHOCOLAT BIO	TABOULE A L'ORIENTALE STEAK DU FROMAGER HARICOTS VERTS SALADE DE FRUITS	PASTEQUE BIO SAUCE BOLOGNAISE AU THON TORSADES BIO FROMAGE RAPE CRUMBLE AUX POMMES
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE CORDON BLEU POMMES DAUPHINES FROMAGE FRUIT FRAIS	TRESSE 4 FROMAGES OMELETTE AUX HERBES GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGE ENTREMET FLAN	SALADE VERTE BIO TORTELLINI 3 COULEURS SAUCE TOMATE FROMAGE RAPE CREME GLACEE	BETTERAVES VINAIGRETTE PIZZA 4 FROMAGES BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC BIO	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES CAPONATA FROMAGE FRUIT FRAIS



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1

2

3