



MENUS SEPTEMBRE

LUNDI 01 SEPTEMBRE	MARDI 02 SEPTEMBRE	MERCREDI 03 SEPTEMBRE	JEUDI 04 SEPTEMBRE	VENDREDI 05 SEPTEMBRE
CROUSTILLANT FROMAGER DUO DE COURGETTES FROMAGE BIO FRUIT FRAIS 	ROSETTE CORNICHONS OMELETTE AU FROMAGE TAGLIATELLES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT BIO   	SALADE VERTE CHEESE BURGER POMMES CAMPAGNARDES DONUT  	SALADE DE TOMATES PICCATAS DE POULET KEBAB POÊLEE RUSTIQUE FROMAGE BIO COKTAIL DE FRUITS 	SALADE DE POMME DE TERRE POELEE DE SAUMON A L'ANETH EPINARDS A LA CREME YAOURT A BOIRE BIO  
LUNDI 08 SEPTEMBRE	MARDI 09 SEPTEMBRE	MERCREDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
BETTERAVES VINAIGRETTE CORDON BLEU GNOCCHI AUX POTIMARRON BIO FROMAGE BLANC BIO  	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE MILANAISE GALETTES DE BROCOLIS FLAN VANILLE BIO 	SALADE VERTE LASAGNES VEGE BIO FROMAGE FRUIT FRAIS 	CAROTTES RAPEES CARRE DE SEITAN BIO RATATOUILLE CUISINEE GLACE 	PATE DE CAMPAGNE COLIN AU CORN FLAKES RIZ PILAF FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	MERCREDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
SALADE VERTE ROTI DE DINDE PUREE DE PATATE DOUCE A LA CREME YAOURT AUX FRUITS BIO 	SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE AU FROMAGE POÊLEE 4 LEGUMES CRUMBLE AUX POMMES	HACHE DE PORC A L'ANDALOUSE PÂTES AU PESTO FROMAGE RAPE GLACE	SALADE DE LENTILLES BIO FISH 'CHIPS DE COLIN HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT FRAIS  	TABOULE BIO PICCATAS DE POULET CITRON BASILIC POELEE CORDIALE ECLAIR AU CHOCOLAT 
LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	MERCREDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
SALADE VERTE SAUCE BOLOGNAISE FRAICHE PATES BIO AU PETIT EPEAUTRE FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS  	CROUSTILLANT CHEDDAR PUREE 3 LEGUMES(CAROTTES/NAVET/ CELERI) MINI MILLEFEUILLE CARAMEL	SALADE DE TOMATES JAMBON / DINDE COQUILLETES BIO CREME DESSERT 	CELERI REMOULADE OMELETTE AU FROMAGE ROSTI AUX LEGUMES YAOURT AU FRUITS MIXES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ SAFRANE GLACE
LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE			
CONCOMBRES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE BEARNAISE GRATIN DAUPHINOIS TARTE CRUMBLE POMME/FRUITS ROUGE	SALADE DE LENTILLES BIO ESCALOPE VIENNOISE POELEE LEGUMES BIO 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

I