



MENUS SEPTEMBRE

2023

Lundi 4	Lundi 11	Lundi 18	Lundi 25
Piémontaise au jambon Feuilleté Hot Dog- Gratin de choux fleur Yaourt braisé pulpe fruit	Salade Marco Polo Jambon grill vendéen Poêlée de céréales aux légumes Yaourt nature sucré Bio	Riz cantonnais Saucisse de Toulouse Haricots de Vendée Kiri Raisin Blanc	Croquant saumon fumé croutons salade Lasagnes bolognaise emmental Salade verte Crumble aux pommes
Mardi 5	Mardi 12	Mardi 19	Mardi 26
Emincés de concombre vinaigre Filet de cheddar fondu Coquillettes aux fromage Barre de mars Glacé	Melon tomates dés de jambon Brandade de Morue Parmentier Salade verte Barre de sniker glacé	Emmincées carottes Tomates farcies Macaronis au fromage Barre de bounty glacée	Saveur d'automne Brochette de poulet Marinade douce champignons et marrons Fromage aux noix Raisin rouge
Jeudi 7	Jeudi 14	Jeudi 21	Jeudi 28
Paté de campagne cornichons Pizza Mozza au Bœuf Salade verte Emmental Bio Nectarine	Haricots fond artichaud cœur de palmier Rôti de bœuf Pommes frites Mousse au chocolat bio	Dés avocat surimi Noix de jambon mariné au miel Pois maraicher carottes Cantal Poire	Pépites croustillantes Sauté de veau à l'ancienne Riz de camargue Yop à la fraise
Vendredi 8	Vendredi 15	Vendredi 22	Vendredi 29
Douceur de fin d'été crudités Haché végétal Purée de Pommes de terre Edam bio Compote à la pomme	Salade de tomate Feuilleté aux légumes Riz boulgour Quinoa Tarte citron meringuée	Salade dés de fromage croutons ail Tresse feuilletée aux 2 fromages Haricots plats Riz au lait caramélisé	Oufs durs à la Mayo Chausson à la bolognaise Tajine de légumes Babybel Banane

