

MENU SEPTEMBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	04-sept.	05-sept.	06-sept.	07-sept.	08-sept.
Du 04 au 08 septembre	Melon Steack haché Pâte Fruit Bio	Feuilleté maraicher Bio Rôti de dinde Haricot vert Yaourt	Moules Frites Glace	Tomate vinaigrette Palette à la Diable Purée Fromage blanc	Carotte vinaigrette Poisson pané Riz Pastèque Bio
Semaine 2	11-sept.	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.
Du 11 au 15 septembre	Boulette merguez Couscous légumes Glace	Betterave Brochette de dinde Médina Caponata sicilienne Pomme Bio	Poireau vinaigrette Travers de porc Macaroni Brie / Kiwi	Concombre à la crème Hamburger végétarien Salade verte Morbier AOP / Raisin Bio	Tomate Bio Poisson Riz Yaourt nature Bio / Gâteau savoie
Semaine 3	18-sept.	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.
Du 18 au 22 septembre	Tomate vinaigrette Quiche lorraine Salade Gâteau	Salade de céleri Moules Frites Edam / Kiwi Bio	Tartine des montagnes Steack haché Bio sce poivre vert Haricot vert potimarron Cantal / Génoise chocolat	Avocat Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Fromage blanc Bio	Salade Marco Polo Rôti de veau Flageolet Cantal AOP / Poire Bio
Semaine 4	25-sept.	26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.
Du 25 au 29 septembre	Cervelas Spaghetti bolognaise Bio Yaourt nature / Pomme Bio	Céleri rémoulade Ribbs Petits pois Comté AOP / Raisin Bio	Salade dauphinoise Filet de lieu pané Pomme de terre vapeur Fromage / Tarte aux pommes	Salade Steack fromager Pomme de Terre sautée Banane Bio	Carotte rapée, maïs, jambon Poisson Lentille corail Verre de lait Bio et gâteau



Viande d'origine française



Légume BIO



Poisson d'origine français

Pôle enfance

Fruits / légumes et Laitage aide UE à destination des écoles