

MENU Du Mois de SEPTEMBRE 2021

 <p>Bienvenue et bonne rentrée</p>		<p><u>Jeudi 2</u></p> <p>Concombre  Coquillettes  sauce Bolognaise Yaourt  Biscuits</p>	<p><u>Vendredi 3</u></p> <p>Melon Blanquette de veau Riz  Edam Glace</p>
<p><u>Lundi 6</u></p> <p>Tomates  Jambon blanc  Purée  Suisse </p>	<p><u>Mardi 7</u></p> <p>Salade composée (riz + tomates + maïs + concombre) Rôti dindonneau Garniture de légumes Fromage blanc </p>	<p><u>Jeudi 9</u></p> <p>Salade verte + Mimolette Escalope de dinde au Curry Boulgour  Compote </p>	<p><u>Vendredi 10</u></p> <p>Friands au fromage Bœuf braisé Carottes  Suisse  Poire </p>
<p><u>Lundi 13</u></p> <p>Filets de sardines Bouchées à la Reine (Béchamel  (1)) Haricots beurre Tome Kiwi </p>	<p><u>Mardi 14</u></p> <p>Salade de p/terre + thon + maïs Gratin de courgettes au steack  Flan au caramel</p>	<p><u>Jeudi 16</u></p> <p>Melon Saucisses Petits pois  Camembert  Tartelettes (crème  (1))</p>	<p><u>Vendredi 17</u></p> <p>Salade de chou + dés de gruyère Lieu sauce tomate (1) Blé  Yaourt </p>
<p><u>Lundi 20</u></p> <p>Tomates  Blanc de poulet  Frites Fromage blanc </p>	<p><u>Mardi 21</u></p> <p>Concombre  Rôti de porc Lentilles  Cantal Salade de fruits</p>	<p><u>Jeudi 23</u></p> <p>Salade verte + Gouda Parmentier  de poisson Crème</p>	<p><u>Vendredi 24</u></p> <p>Betteraves rouges  + pommes  Œufs durs  Ratatouille  Brie Banane </p>
<p><u>Lundi 27</u></p> <p>Carottes râpées  Quiche Lorraine Haricots verts  Semoule</p>	<p><u>Mardi 28</u></p> <p>Melon Sauté d'agneau aux fruits secs Quinoa  Edam Glace</p>	<p><u>Jeudi 30</u></p> <p>Salade Camarguaise  (riz + concombre + maïs + surimi) Rôti de dindonneau Salsifis Suisse  Poire </p>	<p><u>Vendredi 1^{er} octobre</u></p> <p>Radis + beurre Lieu sauce citron (1) Céréales  Fromage de chèvre Mousse au chocolat</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

(1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.