



# SEPTEMBRE 2024



<p>Lundi 02</p> <p>Melon Rôti de dinde à la moutarde Blé Nectarine</p>	<p>Mardi 03</p> <p>Rosette Pâtes à la carbonara Fromage Compote de pommes</p>	<p>Jeudi 05</p> <p>Tomates Mozzarella Chipolata Pommes vapeur Yaourt</p>	<p>Vendredi 06</p> <p>Salade de riz Poisson pané Carottes vichy Glace</p>
<p>Lundi 09</p> <p>Salade composée Lasagnes Fromage Fruits de saison</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Betteraves rouges Blanquette de dinde Riz Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Feuilleté au jambon Rôti de porc Gratin de chou-fleur Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Concombres à la crème Poisson au curry Pâtes Gâteau roulé Nutella</p>
<p>Lundi 16</p> <p>Carottes rapées Cuisse de poulet grillée Pommes noisettes Yaourt</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Melon Sauté de porc à la tomate Lentilles fromage Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Macédoine de légumes Rôti de dinde Gratin dauphinois compote de pommes</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Pâté Poisson pané Gratin de courgettes Crème dessert</p>
<p>Lundi 23</p> <p>Salami Boulettes de bœuf au paprika Haricots verts Fruit de saison</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Taboulé Saucisses Petits pois carottes Yaourt</p>	<p>Jeudi 26</p> <p>Tomates en salade Spaghetti bolognaise Cantal Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Rosette Poisson au citron Riz Gâteau aux pommes</p>
<p>Lundi 30</p> <p>Betteraves rouges Sauté de dinde au curry Pâtes Fromage Blanc</p>			

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.  
Merci ! Aurore Bourdiol