



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

LuNDi

MARDI

MERCRedi

jeuDi

vendreDi

13/09/2021 THON/MAIS POISSON AU BLEU SAUCE CREOLE LENTILLE YAOURT	14/09/2021 FEUILLETE AU FROMAGE COUSCOUS DE MERGUEZ SEMOULE ANANAS AU SIROP	15/09/2021 SALADE DE CAROTTE RAVIOLI AU FROMAGE COMPOTE DE FRUIT	16/09/2021 CHOUX/CAROTTE SAUTE DE BŒUF RIZ SAFRAN PASTÈQUE	17/09/2021 TARTE AUS POIREAUX POISSON AU FOUR HARICOT ROUGE FLOUP
20/09/2021 SALADE DE CAROTTE POULET ROTI POIS CASSE FLAN	21/09/2021 BETTERAVE EMMINCE DE BOEUF SAUTE SALADE DE COUAC FRUIT LOCALE	22/09/2020 VEGETARIEN SALADE DE CONCOMBRE LASAGNE VEGETALE POIRE	23/09/2021 SALADE VERTE SAUTE DE PORC A L'ABRICOT TAGLIATELLE SALADE FRUIT	24/09/2021 NEMS POISSON BOUCANE CALOU EPINARDS RIZ BEIGNET CHOCO
20/09/2021 SALADE DE CAROTTE POISSON AU FOUR LENTILLES /COUAC MADELEINE	21/09/2021 SALADE DE CONCOMBRE POULET BAMI YAOURT AU FRUIT	29/09/2021 POTAGE DE GIROMON STEAK HACHE PURE SALADE DE FRUIT	30/09/2021 SALA DE BETTERAVE POULET ROUSSI HARICOT VERT BIO FLOUP	 Rentrée Scolaire

TOUTE L'EQUIPE DE LA CUISINE VOUS SOUHAITE UNE BONNE RENTREE

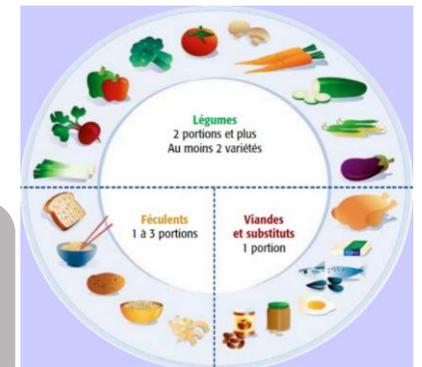
- Fruits et légumes
- Viande, œuf, poisson
- Féculents
- Produit laitier
- Produit sucré

Produit local

Produit issu de l'agriculture biologique

Nouveauté

Informations allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, Sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Menu pouvant subir des modifications selon approvisionnement