



MENU DE SEPTEMBRE 2023

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
CONCOMBRE ^A STEACK HACHE ^C FRITES ^X YAOURT AUX FRUITS ^X	MELON ^B SPAGHETTI ^V BOLOGNAISE GATEAU MAISON <i>cake</i>	SALADE PIEMONTAISE ^B DOS DE LIEU NOIR ^X SAUCE RATATOUILLE POMME ^T DE TERRE YAOURT BIO ^T	SALADE DE LENTILLES ^P PIZZA VEGETARIENNE ^K SALADE ^B FRUIT DE SAISON ^X
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
SALADE COMPOSEE ROTI DE BŒUF ^P HARICOT VERT ^X PETIT SUISSE ^X	BETTERAVES CUITES ^X ROUGAIL DE SAUCISSE PECHE ^P	SALADE SUISSE ^P TARTE DE POMME DE TERRE ET POIREAUX ^P TOMME NOIRE MONT BLANC VANILLE ^X	CAROTTES RAPEES ^P BLANQUETTE DE ^P POISSON RIZ PILAF FRUIT DE SAISON ^X
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
TOMATES ^P ROTI DE PORC SAUCE ESTRAGON JARDINIÈRE DE ^P LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON ^B	REPAS NORMAND SALADE NORMANDE POULET A LA NORMANDE GRATIN DE CHOU FLEUR TARTE AUX POMMES	TOMATES/HARICOT VERT DOS DE CABILLAUD PANE COURGETTES COMPOTE BIO ^K	SALADE SOLEIL BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES FROMAGE PASTÈQUE
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
CHARCUTERIE OMELETTE PAYSANNE FROMAGE POIRE	RADIS BEURRE TAJINE DE VEAU AUX POIRES SEMOULE ^X RAISIN	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE PALETTE A LA DIABLE LENTILLES ^X CREME CARAMEL	SALADE DE PATES QUICHE AU THON ^X SALADE FROMAGE BLANC

BONNE RENTREE