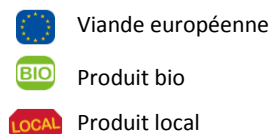


Menus de Septembre



	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Concombre alpin Poulet basquaise Riz Saint-Nectaire Prunes	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt fermier nature	Feuilleté au fromage Omelette Ratatouille Camembert Banane	Salade de pâtes Poisson pané Jardinière de légumes Yaourt fermier aux fruits
MARDI	Salade de tomates Œuf dur à la crème Epinards -pommes de terre Fromage blanc-coulis de fruits	Rillettes de porc Dos de lieu vapeur Courgettes sauce tomate Fromage aux fines herbes Melon	Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôtie Coquillettes Petit suisse aux fruits	Concombre vinaigrette Tajine d'agneau Boulgour Fromage frais Pastèque
JEUDI	Haricots verts vinaigrette Rôti de bœuf au jus Purée Entremets chocolat	Salade emmental-noix Haché végétal Sauce épicée Spaghettis Flan parisien	Tomate mozzarella Roti de porc au jus Chou-fleur -pommes de terre Tarte aux pommes	Tomate-maïs Quiche aux légumes Salade au chèvre Compote de poires Biscuit
VENDREDI	Carottes râpées Saumonette à l'oseille Blé-brocolis Tomme blanche Pêche	Macédoine de légumes Merguez à l'orientale Semoule Saint-Paulin Nectarine	Piémontaise Filet de colin sauce crème Carottes persillées Gouda Raisin blanc	Crêpe au fromage Escalope de dinde sauce Bercy Riz aux petits légumes Pyrénées Pomme bicolore

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.