









SEPTEMBRE

2022	Du 01 au 02 septembre	Du 05 au 09 septembre	Du 12 au 16 septembre
Lundi 		<u>Carottes râpées</u> <u>Lasagnes de légumes</u> <u>mozzarella</u> Yaourt <u>Gâteau sec</u>	<u>Betteraves rouges #</u> <u>Rôti de dinde*</u> <u>Lentilles *</u> <u>Flan</u>
Mardi 		<u>Saucisse*</u> <u>Flans de courgettes</u> Mousse au chocolat #	<u>Dos de cabillaud</u> <u>Riz ratatouille</u> Fromage * <u>Pâtisserie</u>
Mercredi 		<u>Salade verte</u> <u>Parmentier de canard</u> Glace #	<u>Tomates olives</u> <u>Saucisse de volaille</u> <u>Poêlée de légumes</u> Crème dessert chocolat *
Jeudi 	Melon <u>Pâtes bolognaise</u> Fromage * Compote #	<u>Blanquette de dinde *</u> <u>Pâtes</u> Fromage * <u>Tarte aux pommes</u>	<u>Tomate mimosa</u> <u>Pennes au cantal</u> Fromage blanc sur coulis* <u>Gâteaux secs</u>
Vendredi 	<u>Salade verte et croûtons</u> <u>Truffade</u> Glace	<u>Salade d'épeautre tome et</u> <u>bacon</u> Merlu meunière <u>Haricots verts Bio</u> <u>Fromage *</u> Fruit	<u>Crêpes au jambon</u> <u>Petits pois #</u> <u>Fruit</u>

Produits Locaux * 

Produits Biologique # 

Produits fait maison



Menu susceptible de changé selon approvisionnement