

Septembre 2020



Lundi 31

**Mardi 1
(végétarien)
Macédoine
Crousti emmental
Gratin de pâtes
Fromage
Glace**

**Jeudi 3
Betteraves
Fruits de mer
Riz
Fromage
Fruit**

**Vendredi 4 (bio)
Concombre
Emincé de bœuf
Carottes
Fromage
Yaourt**

**Lundi 7
Rillettes
Sauté de dinde
Céréales
Fromage
Fruit**

**Mardi 8
(végétarien)
Céleri
Nuggets de blé
Haricots verts
Fromage
Entremet vanille**

**Jeudi 10
Mousse de canard
Filet de lieu
Brocolis
Fromage
Fruit**

**Vendredi 11 (bio)
Salade
Hachis parmentier
Fromage
Glace**

**Lundi 7
Salade verte
Cordon bleu
Petits pois/carottes
Fromage
Compote**

**Mardi 15Mardi 8
(végétarien)
Tomates
Œuf florentine
Fromage
Yaourt**

**Jeudi 17
Betteraves
Saucisse blanche
Pommes de terre
sautées
Fromage
Fruit**

**Vendredi 18 (bio)
Concombres
Sauté de veau
Pâtes
Fromage
Crème dessert**

**Lundi 21
Surimi
Quenelles de volaille
Riz
Fromage
Fruit**

**Mardi 22
(végétarien)
Salade
Tarte au fromage
Haricots beurre
Fromage
Glace**

**Jeudi 24
Endives
Coquillettes au
thon
Fromage
Yaourt**

**Vendredi 25 (bio)
Carottes
Omelette
Ratatouille
Fromage
Yaourt**

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

