



SEPTEMBRE 2021

Goûters



Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de haricots verts Colin à la crème Pâtes BIO Mimolette Reine claudie	Salade de lentilles Œuf dur Blé aux carottes BIO Brie Raisin blanc

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Crêpe au fromage Boulettes de bœuf Chou fleur Fromage blanc BIO Fruit de saison	Carottes râpées Sauté d'agneau Gratin courgettes/ PdT Gouda BIO Fruits au sirop	Salade verte BIO Jambon braisé Haricots blancs Emmental Glace	Céleri rémoulade Bolognaise végétarienne Spaghetti BIO Yaourt nature Banane	Salade de maïs Filet de lieu meunière Épinards au chèvre Lait Nectarine

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Macédoine de légumes Chili végétarien Omelette BIO Riz BIO Gouda Melon	Radis beurre 1/2 sel Calamars à la romaine Pâtes aux blettes St Nectaire Compote de poire	Concombre Rosbeaf Frites Camembert BIO Cocktail de fruits	Salade haricots verts Sauté de poulet Semoule/ ratatouille Brie Orange BIO	Salade de chou fleur Colin sauce Dieppoise Quinoa/Carottes Mimolette Melon

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade verte BIO Brandade de lieu Mimolette Compote de pomme	Tomate mozzarella Sauté de porc au curry Pâtes BIO St Paulin Yaourt aux fruits	Orange BIO Œuf dur Taboulé de quinoa Fromage blanc Compote	Pamplemousse Blanquette de veau Boullgour aux légumes Petit suisse nature Pêche au sirop	Betteraves Hoki pané Riz et petit pois Emmental Pomme BIO

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Maïs Escalope à la crème Brocolis Bûche du Pilât Raisin noir	Salade de lentilles Quiche au fromage Haricots verts Mimolette Poire	Salade verte BIO Lasagnes à la bolognaise Emmental Fruits au sirop	Carottes râpées BIO Émincés de bœuf Gratin de blettes/ PdT Camembert BIO Mousse au chocolat



Bon appétit
Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.