

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Sem 36</b>	Pastèque	Betteraves au Gouda	Salade tomates*-cervelas	Salade de concombres* au <u>fromage blanc*</u>
02-sept au 6-sept.	<u>Dahl de lentilles*</u> Riz Créole*  <u>Yaourt à la fraise*</u>	<u>Bœuf au paprika</u> Jardinières de légumes  Crème anglaise	<u>Filet de poisson</u> (sauce Aurore) Purée de patate douce  Far Breton*	Omelette* Jambon-fromage  <u>Salade verte*</u>  Crème dessert chocolat*
<b>Sem 37</b>	Salade <u>PDT*</u> maquereaux	<u>Melon</u>	Taboulé*	Salade de maïs
09-sept au 13-sept.	Couscous végétal*  Fruit* / Fromage	mincé de dinde (sauce moutarde) Courgettes*-carottes*  <u>Fromage blanc*</u>	<u>Pâtes* au poisson</u>  Fraises*-Chantilly*	<u>Sauté de porc au cidre</u> Haricots blancs  <u>Yaourt au citron*</u>
<b>Sem 38</b>	Salade Mexicaine	Macédoine	Radis	Salade d'été
16-sept au 20-sept.	Veau Marengo Petits pois-carottes*  Crème dessert Vanille	Curry de légumes* Blé* aux poireaux*  Fruit* / Fromage	<u>Filet de poisson</u> (sauce vin blanc)  <u>PDT* - Carottes*</u>  Flan au chocolat	<u>Poulet basquaise*</u> 4 Céréales*  Barre glacée

(PDT= Pommes de Terre) Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté

Bœuf: origine France, race à viande / \* Produit issu de l'agriculture biologique / Pain Bio le mardi / Vinaigrette réalisée avec des produits issus de l'agriculture biologique / Pomme de terre locales Bio / Œufs frais Bio Local / Produits locaux en souligné!

Menu Végétarien