

MENUS SCOLAIRES - SEPTEMBRE -

<p align="center"><u>LUNDI 4 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  courgettes râpées au surimi pizza FRAICHE Cheddar/Emmental salade verte </p> <p align="center">  fruit de saison </p>	<p align="center"><u>MARDI 5 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  salade de tomates/maïs saucisses de volaille rizotto aux légumes et curcuma fromage blanc nature sucré </p>	<p align="center"><u>JEUDI 7 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  pastèque spaghettis bolognaises salade verte </p> <p align="center">  compote pommes </p>	<p align="center"><u>VENDREDI 8 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  poisson pané citron gratin courgettes/pdt Brie à la coupe fruit de saison </p>
<p align="center"><u>LUNDI 11 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  émincés de lapin BBC au curry  pâtes LOCALES semi complète aux petits légumes suisse chocolat fruit de saison </p>	<p align="center"><u>MARDI 12 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center"> salade de pépinettes façon taboulé nuggets végétaux haricots verts sautés </p> <p align="center">  fruit de saison </p>	<p align="center"><u>JEUDI 14 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  salade de pdt/crudités sauté de porc BIO sauce crème carottes vichy LOCALES  Yaourt aromatisé FERMIER LOCAL (seau) </p>	<p align="center"><u>VENDREDI 15 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center"> steak haché de veau sauce tomate beignets de choux fleurs Babybel fruit de saison </p>
<p align="center"><u>LUNDI 18 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  melon beurre sauté de veau au citron brunoise sautée fondant chocolat </p>	<p align="center"><u>MARDI 19 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  omelette nature BBC  lentilles BIO aux carottes Port salut à la coupe fruit de saison </p>	<p align="center"><u>JEUDI 21 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center"> MELODIE DES METS LOCAUX A DEFINIR   </p>	<p align="center"><u>VENDREDI 22 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center"> pâté pur volaille cornichon poisson FRAIS sauce aux amandes riz beurre yaourt nature sucré FERMIER LOCAL (seau) </p>
<p align="center"><u>LUNDI 25 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  salade de crudités (carottes/courgettes/poivrons) tarte FRAICHE légumes/Emmental salade verte </p> <p align="center"> flan vanille nappé caramel </p>	<p align="center"><u>MARDI 26 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  salade de tomates steak haché de veau sauce madère purée de pdt </p> <p align="center"> compote pommes fraises </p>	<p align="center"><u>JEUDI 28 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  carottes râpées vinaigrette nuggets de poulet coquillettes beurre </p> <p align="center"> fromage blanc nature sucré </p>	<p align="center"><u>VENDREDI 29 SEPTEMBRE</u></p> <p align="center">  rôti de bœuf LOCAL  mojettes BIO  chèvre buchette fruit de saison </p>

 Produits de saison
 Produits fermiers

 Produits d'origine locale
 Produits Label Rouge

 Produits Bleu, Blanc, Cœur
 Recettes élaborées à partir de produits
 issus de l'agriculture biologique

 menu végétarien