

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

	Du 4 au 8 septembre	Du 11 au 15 septembre	Du 18 au 22 septembre	Du 25 au 29 septembre
Lundi	Taboulé Poulet à la crème Haricots beurre Fromage Abricots	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet à la provencale Haricots verts à l'ail Fromage blanc fermier (1)	Taboulé Cordon bleu Petits pois et carottes Fromage Compote bio	Carottes râpées Chili con carne Salade verte Yaourt bio
Mardi	Coleslaw Hachis Parmentier* Salade Yaourt bio	Salade tomates/mozza Sauté de porc (3) Riz créole Fromage blanc fermier (1) Banane	Concombres à la crème Chipolata (3) Gratin de courgettes Semoule à la vanille	Salade surimi/maïs Rôti de porc (3) Haricots verts Riz au lait
Mercredi	Pastèque Cordon bleu Pâtes Fruit	Melon Brandade de poisson Salade Yaourt aux fruits	Tomates/mozza Poulet coco curry Riz Thaï Glace	Rizetti et thon Steak haché* Haricots beurre Fromage Mirabelles
Jeudi	Melon Poisson du marché Pommes vapeur Fromage Compote	Œuf mayonnaise Filet meunière Epinards à la crème Fromage Prunes	Rosette de Lyon Poisson du marché Pommes vapeur Fromage Pomme	Melon Merlu au beurre citronné Gratin de brocolis Fromage Fruit
Vendredi	Betteraves et pommes Steack haché Pâtes artisanales (2) Fromage Beignet au chocolat	Crudités Paupiette de veau Pommes sautées Glace	Coleslaw Nuggets de blé Semoule et sauce tomate Fromage Mousse au chocolat	Salade tomates/mozza Escalope de volaille Riz Flan pâtissier
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française	(3) Tradition de Vendée		