






















Menu septembre 2019

2	3	 4	 5 	6
	melon et jambon cru poulet au curry champignons et carottes fruits	gratin de ratatouille filets de boeuf BIO en sauce haricots blancs sautés salade variée fruits	spaguetti BIO avec sauce au fromage poisson frais  salade avec asperges concombres et olives danette au chocolat	salade de tomates, fromage frais et olives saucisse du pays pommes de terre au four fruits / glaces
 9	 10	11	12 	 13 
lentilles et légumes omelette BIO sauté de champignons salade variée fruits / fromage 	gazpacho / crème de tomates civet de dinde couscous complet BIO fruits		salade de riz poisson frais  gratin de courgettes fruits / glaces	haricots verts sautés steak-haché BIO frites salade variée fruits
16 	17 	18 	19 	 20
sauté de petits pois et d'oignons pizza Margherita salade de chou et de carottes fruits / yaourt	riz BIO poulet sauce aux carottes émincé de légumes salade variée fruits	timbale de pommes de terre, oignons et tomates rôti de boeuf BIO en sauce pommes au four salade variée fruits	macaronis BIO sauce napolitaine poisson frais  salade tropicale fruits	melon et jambon cru filets de porc sauce moutarde purée de patates douces fruits / glaces
		 25	 26	 27
		blettes avec pommes de terre et carottes canellonis salade de croutons et jambon fruits	pâtes BIO au beurre poisson frais  gratin d'aubergines à la sauce tomate salade variée fruits	vichyssoise / crème de poireaux Boeuf BIO au herbes de provence Riz blanc salade verte fruits/ fromage

