

Menu du mois de septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	3	4	5	6
melon jambon macaroni yaourt aromatisé	betterave cuisse de poulet haricots verts edam banane	avocat et maïs cordon bleu choux fleurs vache qui rit glace	salade au gruyère boulette de boeuf à la tomate riz liégeois vanille	taboulé libanais poisson pané ratatouille emmental nectarine
Repas végétarien 9	10	11	12	13
tomate mozzarella omelette courgettes compote bio gâteau sec	concombre rôti de porc haricots blancs p'tit louis abricots	melon emincé de poulet au curry poêlée de légumes tarte aux fruits	macédoine de légumes sauté d'agneau semoule babybel pêche	salade aux olives poisson à la provençale pomme de terre fromage blanc au coulis
16	Repas végétarien 17	18	19	20
carottes râpées joue de porc confite brocolis bio éclair au chocolat et café	salade et œuf dur lentilles carottes camembert poire	saucisson sec poisson sauce citron coquille fromage nectarine	tomate steak de veau frites et kecthup glace	melon encornets à l'américaine riz saint paulin salade de fruits
23	24	25	Repas Bio 26	Repas végétarien 27
terrine de campagne pâtes au saumon le carré pomme	salade aux croutons bœuf à la mexicaine blettes velouté aux fruits	asperges pizza maison salade petit suisse	radis et beurre chipolatas purée maison crème dessert	coquille en salade crispidor au fromage petits pois pêche
30				
feuilleté au fromage escalope de dinde haricots verts chanteneige kiwi				

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.