

# Menu du mois de septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
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
<b>Repas végétarien 9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
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
<b>16</b>	<b>Repas végétarien 17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>Repas Bio 26</b>	<b>Repas végétarien 27</b>
terrine de campagne pâtes au saumon  le carré pomme	salade aux croustons 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 <b>crispidor au fromage</b> petits pois  pêche
<b>30</b>				
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.