


Menus du 9 au 13 septembre

Légende :



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Carottes râpées au persil  </p> <p>Sauté de porc sauce forestière  </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p> <p>Paupiette au veau sauce romarin </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>WRAP PARTY Salade verte et vinaigrette  </p> <p>Garniture Fajitas (poulet et sauce tomate aux épices mexicaine) </p> <p>Wrap (galette)</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Poisson frais du jour au four  </p> <p>Brocolis BIO  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette </p> <p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella  </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote pomme BIO </p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France