

MENU DE SEPTEMBRE 2020

LUNDI



7

SALADE DE BOULGOUR
OMELETTE NATURE
CAROTTES **BIO** BRAISÉES
YAOURT NATURE **BIO**
FRUIT DE SAISON

14

TABOULÉ
EMINCÉ DE BŒUF
A LA CIBOULETTE
GRATIN DE COURGETTES **BIO**
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

21

SALADE DE MAÏS
NUGGETS VÉGÉTARIENNES
EPINARDS **BIO** À LA CRÈME
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

28

PIZZA
ESCALOPE DE DINDE
HARICOTS BEURRE
FROMAGE **BIO**
FLAN AU CARAMEL

MARDI

1

ASSIETTE DE THON
ŒUF, MAÏS, TOMATES
COQUILLETES AU FROMAGE
YAOURT NATURE **BIO**
MELON

8

SALADE DE QUINOA **BIO**
ROTI DE VEAU
BROCOLIS **BIO**
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

15

CRÊPE AU FROMAGE
FILET DE COLIN
TORTIS AUX LÉGUMES
YAOURT NATURE **BIO**
FRUIT DE SAISON

22

AVOCAT
CHILI CON CARNE
RIZ **BIO**
YAOURT NATURE **BIO**

29

CONCOMBRES **BIO**
BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE
SPAGHETTIS
FROMAGE
COMPOTE DE POMME

JEUDI

3

SALADE VERTE **BIO**
FILET DE LIEU AUX AMANDES GRILLÉES
HARICOTS VERTS
FROMAGE **BIO**
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

10

SALADE DE TOMATES **BIO**
STEAK HACHÉ **VBF**
FRITES KETCHUP
FROMAGE **BIO**
POIRE AU SIROP

17

CHOU CHINOIS
OMELETTE
AUX POMMES DE TERRE
FROMAGE **BIO**
FRUIT DE SAISON

24

COLESLAW
RÔTI DE BŒUF **VBF**
PURÉE DE POTIRON
FROMAGE **BIO**
YAOURT AUX FRUITS



VENDREDI

4

CHOU FLEUR EN SALADE
MERGUEZ
SEMOULE AUX POIVRONS
FROMAGE
POMME **BIO**

11

PASTÈQUE
PAELLA AUX
FRUITS DE MER
FROMAGE
CRÈME DESSERT

18

TOMATES MOZZARELLA
SAUTÉ D'AGNEAU
AUX OLIVES
FLAGEOLETS
YAOURT AUX FRUITS

25

MACÉDOINE
DOS DE COLIN
LENTILLES **BIO**
FRUIT DE SAISON

