












Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>02 au 06</u>	 Melon Lasagnes bolognaises Camembert Mousse chocolat	Taboulé Poisson pané Haricots verts Petit suisse sucré Fruit de saison	 Tomates Jambon dinde Dijonnaise Riz Yaourt sucré Gâteau courgettes choco	Oeuf dur, mayo Gratin pâtes Ratatouille Edam Compote pommes
<u>09 au 13</u> <u>Hawaï</u> 	Salade Basque Nuggets de blé Petits pois Galette Bretonne Pêche au sirop	Salade du Chef * Paupiette de veau Haricots beurre Petit suisse fruits Fruit de saison 	Salade de riz Hawaïenne Chunk de poulet, ketchup Patates douces Vache Picon Cake ananas coco 	Melon Colin sauce curry Purée de carottes Camembert Fromage blanc sucré
<u>16 au 20</u>	Boulgour légumes  Cordon bleu volaille Courgettes Provençales Yaourt sucré Beignet fourré 	Salade du Chef * Boulettes végétales Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison	Melon Merguez sauce bba Piémontaise Saint Paulin Arlequin de fruits	Crêpe au fromage Gratin poisson Provençal Purée épinards Cœur de Neufchâtel Riz au lait
<u>23 au 27</u>	Surimi, mayo Sauté volaille crème Haricots beurre Camembert Compote poire	Concombres  Palet à l'Italienne Frites au four Galettes St Michel Fruit de saison 	Carottes râpées Gratin butternut Crème curry Carré Liqueil Dessert lacté vanille	Taboulé Poisson sauce crustacé Gratin chou-fleur Yaourt sucré Cake pépites choco 



Languesse



* Salade du Chef : tomates, carottes, maïs et salade verte

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc