















MENUS	MENUS DU 02 au 03 septembre 2021	MENUS DU 06 au 10 septembre 2021	MENUS DU 13 au 17 septembre 2021	MENUS DU 20 au 24 septembre 2021
<b>LUNDI</b> 		Carottes Râpées Saucisse Mogettes Pavé Frais Crème dessert vanille	Melon Sauté de veau forestière Pâtes BIO  Mimolette Mousse au chocolat BIO 	Repas végétarien Betteraves mimosa BIO  Lasagnes végétariennes Salade Gouda Fruit de saison
<b>MARDI</b> 		Salade de riz au thon Sauté de Boeuf Poêlée de courgettes aux herbes BIO  Camembert Fruit de saison	Taboulé Rôti de dinde aux épices du soleil Haricots verts BIO Petit suisse Fruit de saison	Tomates mozzarella Palette à la diable Petits pois carottes Flan pâtissier
<b>JEUDI</b> 	Melon Poulet Rôti Frites Croclait BIO  Compote de fruits	Tomates vinaigrette Pavé de saumon Julienne de légumes Saint Paulin Glace	Repas végétarien Coleslaw Crousti tomates mozzarella Purée Crème aux œufs	Salade de pommes de terre Sauté de poulet Chou fleur BIO  Fromage blanc sur lit de fruits Fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 	Betteraves Vinaigrette BIO  Dos de colin Brocolis BIO  Emmental Éclair au chocolat	Repas végétarien concombres vinaigrette Tomates farcies Végétariennes Semoule Yaourt BIO à la fraise 	Saucisson à l'ail Dos de lieu Épinards hachés Riz au lait Fruit de saison	Melon Gratin de poissons Riz Samos Mosaïque de fruits

Menus sous réserve d'approvisionnement. Viande d'origine française