



MENUS SEPTEMBRE 2024



DU 02/09 AU 06/09

DU 09/09 AU 13/09

DU 16/09 AU 20/09

DU 23/09 AU 27/09

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MELON JAMBON BLANC PATES YAOURT BRASSE	RIZ THON TOMATES SAUTE DE VEAU CAROTTES CHAMPIGNONS EMMENTAL ABRICOT	TABOULE NUGGETS VEGGIE RATATOUILLE CAMEMBERT PECHE	CONCOMBRES FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLE VACHE QUI RIT GLACE
QUICHE LORRAINE ESCALOPE DE DINDE COURGETTES SAUTEES BRIE PASTEQUE	TOMATE MOZZARELLA COUSCOUS POIS CHICHES ET LEGUMES SANS VIANDE FROMAGE BLANC	DUO DE SAUCISSONS NOIX DE JOUE DE BŒUF CONFITE FLAGEOLETS MIMOLETTE NECTARINE	CAROTTES RÂPÉES FILET DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLÉS CLAFOUTIS AUX FRUITS
SALADE TOMATES CROUTONS SURIMI SAUTE D'AGNEAU RIZ PETITS SUISSES AUX FRUITS	SALADE PÂTES TOMATES MAÏS DES DE FROMAGE CHOUX FLEUR A LA PARISIENNE SAINT PAULAIN PRUNE	RADIS BEURRE OMELETTE NATURE SALADE TOMATES MAÏS CONTÉ ECLAIR CHOCOLAT	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE POISSON PDT VAPEUR ROITELET ABRICOTS
TABOULE CUISSÉ DE POULET POÊLÉE DE LÉGUMES BRIE NECTARINE	CONCOMBRES A LA GRECQUE PARMENTIER PURÉE PDT/ LENTILLES SAINT NECTAIRE GLACE	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTE BŒUF PROVENÇALE PÂTES TOME NOIRE FRAISES AU SUCRE	TOMATES FETA POISSON PANÉ PETITS POIS RIZ AU LAIT

