

Menus

	Lundi 25 sept.	Mardi 26 sept.	Jeudi 28 sept.	Vendredi 29 sept.
Midi	Carottes râpées Bio persillade 	Betterave/Chou fleur Bio 	Crème de pois chiches à la gelée de betteraves	Melon Bio 
	Salade Grecque	Salade batavia	Quiche au jambon	Salade de chou chinois aux amandes grillées
	Salade iceberg composée	croûtons noix	Tarte aux légumes	Salade verte et tomates Bio 
	~.~	Velouté de potiron	~.~	~.~
	Sauce au saumon pour pâtes	Curry d'agneau	Filet de colin frais à la crème	Colombo de dorade sebaste
	Sauce Bolognaise végétale	Dahl de lentilles curry coco	Redounet galette végétarienne avoine	Escalope à la crème
	Sauce carbonara du chef	Poisson frais	Rôti de boeuf cuit	Galette de quinoa Bio aux légumes croquants 
	~.~	~.~	~.~	~.~
	Pennes semi-complète Bio 	Riz de Camargue Bio 	Carottes persillées Bio 	Curry d'aubergines et pois chiches Bio 
	~.~	~.~	~.~	~.~
Gouda portion	Brie bio à la coupe 	Faisselle	Edam bio portion 	
Munster AOP à la coupe	P'tit soignon chèvre	Yaourt fraise Bio 	Fourme d'Ambert Bio 	
~.~	~.~	~.~	~.~	
Compote ananas	Melon Bio 	Duo de prunes	Berlingot compote pomme Bio 	
Salade de fruits au jus de raisin St Mamet	Pomme reinette du Vigan	Fruit de saison à l'unité	Glace cône différentes saveurs	
		Fruit de saison au kilos		