




Menus

Lundi 02 oct.

Carottes râpées Bio
persillade 
Radis beurre Bio 
Salade mesclun

~.~

Frittata de légumes
Pennes à la crème de
lentilles 
Poisson frais



~.~

Pomme de terre sautées
Bio 


~.~

Kiri
Tomme Catalane AOP à
la coupe

~.~

Pomme bio 2 variétés 
Raisin noir Bio 


Mardi 03 oct.

Pizza au fromage maison
Pizza façon flammekueche
Pois chiches Bio 


~.~

Blanquette de veau
Filet de colin à la
Provençale

~.~

Poêlée de légumes 


~.~

Gouda bio portion 
Tomme noire

~.~

Glace batonnet vanille
fraise chocolat
St Mamet cocktail 4 fruits
au sirop léger


Jeudi 05 oct.

Betterave
Epinards jeunes pousses
Salade iceberg
Tomate entière Bio 



~.~

Daube carottes
Redounet dhall végétarien
pois chiches
Seiche à l'Américaine

~.~

Riz semi-complet de
Camargue bio pilaf 


~.~

Yaourt aux fruits Bio 
Yaourt nature demi
écrémé Bio 

~.~

Chausson aux pommes
Eclair au chocolat

Vendredi 06 oct.


Lentilles vertes Bio 
Salade de blé estivale
Taboulé céréales et
cranberry

~.~


Crumble d'aubergines au
gomasio
Gratin saumon fruit de mer
Moussaka

~.~

Epinards à la crème
~.~

Cantal à la coupe
Emmental bio portion 

~.~

Poire bio Guyot 
Raisin blanc Bio 