
















Menus

	Lundi 09 sept.	Mardi 10 sept.	Jeudi 12 sept.	Vendredi 13 sept.
Midi	Melon Bio 	Crêpes au fromage	Concombre bio	Betteraves/ Mais
	Salade verte bio et pommes 	Crêpes aux champignons	vinaigrette 	Bio 
	Salade verte et tomates Bio 	Salade de haricots rouges	Salade verte bio 	Choux- Fleur/Brocolis en salade bio frais 
	~.~	~.~	Soupe froide de courgettes	Salade verte bio 
	Risotto aux moules	Cuisse de poulet	~.~	~.~
	Sauté de boeuf à la Provençale	Pavé de saumonette grillé	Fajitas aux haricots rouges	Légumes du soleil sautés et pommes de terre rondelles
	~.~	~.~	Potimarron au petit épeautre sauce tartare	Omelette au fromage bio 
	Riz semi-complet de Camargue bio pilaf	Courgettes Provençale Bio 	~.~	Saucisse Bio 
	~.~	~.~	Pilaf de cereales	~.~
	Gouda bio portion Munster AOP à la coupe	Brie bio à la coupe 	Fromage à la coupe Bio 	Yaourt nature demi écrémé Bio 
~.~	Mini pavé chèvre ~.~	Rondelé bio portion 	Yaourts aux fruits bio 	
Mousse au chocolat	Poire bio	~.~	~.~	
Pomme au four Bio 	conference 	Barre glacée chocolatée	Pastèque Bio 	
	Raisin blanc Bio 	Compote poire Bio 	Raisin noir Bio	

 Issu de l'Agriculture Biologique Fait maison - Recette du chef Assemblé sur place Produits locaux Anhydride sulfureux et sulfites Arachides Céleri Céréales contenant du gluten Crustacés Fruits à coques Graines de sésame Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Soja