



## Menus du du 1er au 25 Septembre 2020

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
VACANCES	Betteraves vinaigrette Pâtes bio à la bolognaise Crème dessert à la vanille	Tarte au fromage de chèvre Croustillant de blé Courgettes persillées bio Tomme blanche Poire	Melon Escalope de volaille poêlée Purée de pommes de terre Cantal AOP Flan caramel au lait bio
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Taboulé Emincé de porc Chou fleur vapeur bio St bricet Banane	Salade verte maïs bio et gruyère Rôti de bœuf Frites Raisin	Salade de pâtes bio au basilic Moussaka végétarienne Munster AOP Glace	Pastèque Poisson frais Riz bio pilaf Mousse au chocolat
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates vinaigrette Œufs brouillés Penne regate semi-complète bio Entremets pralinés	Carottes râpées vinaigrette Filet de dinde à l'italienne Petits pois bio Emmental Tarte aux pommes	Pâté de campagne Blanquette de veau Semoule de couscous bio Chantaillou Ananas frais	Riz niçois Filet de colin meunière Courgettes béchamel Prunes
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Concombres au fromage blanc Emincé de bœuf Pommes de terre persillées bio Pomme bio	Melon Cabillaud crème de poivrons Haricots verts à l'ail bio Kiri crème Quatre/quart crème anglaise	Pommes de terre momolette bio Rôti de porc au jus Ratatouille St nectaire AOP Raisin	Betteraves bio et œuf Pizza 4 saisons Salade verte Crème dessert au caramel

*Sous réserve de modification en fonction des livraisons*