

Menus du 2 au 6 septembre

Légende :



Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<p>Salade de pépinettes  Melon</p> <p>Rôti de porc LR à l'ancienne  </p> <p>Carottes persillées  Polenta (semoule BIO)  </p> <p>Tomme grise Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Flan nappé caramel</p>	<p>Pâté de campagne LR  Accras de morue</p> <p>Poisson meunière Citron </p> <p>Ratatouille Boulgour BIO  </p> <p>Yaourt sucré Coulommiers</p> <p>Fruit de saison Gaufre liégeoise</p>		<p>Pastèque Rosette et beurre</p> <p>Boulettes au boeuf sauce tex mex </p> <p>Courgettes BIO à l'ail  Pommes de terre </p> <p>Suisse fruité Fromage à tartiner</p> <p>Cake au chocolat  Fruit de saison</p>	<p>Beignets de chou fleur Betteraves à la framboise  </p> <p>Quenelle nature sauce aurore </p> <p>Riz BIO pilaf  Haricots plats </p> <p>Cantal AOP   Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Lait chocolaté</p>

Menus du 9 au 13 septembre

Légende :



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Pastèque Carottes râpées au persil</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise Taboulé à la menthe</p>		<p>Salade et croûtons Pizza au fromage</p>	<p>Crêpe au fromage Tomates à la ciboulette</p>
<p>Sauté de porc sauce forestière</p>	<p>Paupiette au veau sauce romarin</p>		<p>Poisson frais du jour au four</p>	<p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella</p>
<p>Blé BIO pilaf Haricots verts BIO à l'ail</p>	<p>Pommes de terre vapeur Petits pois</p>		<p>Brocolis BIO Riz BIO</p>	
<p>Gouda BIO </p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Camembert BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Yaourt aromatisé Fromage à tartiner</p>	<p>Fromage blanc sucré Bûchette mi-chèvre</p>
<p>Fruit de saison Liégeois vanille</p>	<p>Mousse au chocolat Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison Beignet framboise</p>	<p>Compote pomme BIO </p> <p>Fruit de saison</p>