

Du 04.09 au 29.09.23



	Du 04 au 08.09.23	Du 11 au 15.09.23	Du 18 au 22.09.23	Du 25 au 29.09.23
	Menu végétarien Taboulé* Croustillant au fromage Gratin de chou-fleur Emmental Fruit de saison**	Macédoine de légumes en salade Boulette d'agneau façon tajine Brebis crème Raisins blancs**	Salade de maïs/tomates* Pilon de poulet Pommes de terre rôsti Yaourt aromatisé Fruit de saison*	Salade Iceberg Spaghetti bolognaise* Tomme Blanche Mousse vanille
	Radis beurre Dos de colin aux amandes* Epinards à la crème* Kiri Liégeois vanille	Carottes râpées* Steak haché de bœuf au jus Haricots verts* Emmental* Crème dessert	Menu végétarien et Bio Salade de lentilles/Féta/Tomates** Ravioli au Tofu/Basilic/Sauce tomate* Camembert* Fruit**	Salade de betteraves* Steak haché de veau au jus Pommes de terre persillées Yaourt nature* Fruit de saison*
	Melon Couscous/Merguez* Bresse bleu* Tarte aux pommes	Salade verte Bœuf bourguignon* Purée Samos Flan vanille/caramel	Pois chiche à la libanaise* Chipolatas grillées Chou-fleur en gratin* Gouda Donut's	Menu végétarien Salade verte/maïs/Emmental/croutons* Tortellini Ricotta/Epinars - sauce tomate/Parmesan* Petit suisse* Tarte aux pommes*
	Menu BIO Carottes râpées*** Spaghetti bolognaise* Vache qui rit* Compote*	Menu végétarien Carottes râpées** Quenelles à la tomate en gratin Riz Buche de chèvre Mousse au citron	Terrine de légumes Filet de hoki à la Bordelaise Epinars à la crème* Tomme noire Salade de fruits frais*	Terrine de campagne Pavé de cabillaud – Sce Beurre blanc* Purée de courgettes Pavé d'Affinois Fruit de saison*