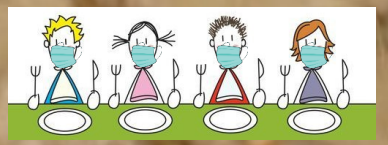
MENUS DE SEPTEMBRE 2020



	Mardi 1/09	Mercredi 2/09 ALSH	Jeudi 3/09	Vendredi 4/09
	Tomate mimosa Jambalaya* Salade Yaourt aux fruits mixés*	Taboulé* Steak haché façon bouchère Poêlée de légumes Fromage* / gâteau	Salade de riz* Croque fromage soja et blé Haricots verts ailés* Fromage blanc vanille	Melon Rôti de porc Mini pennes Nectarine
Lundi 7/09	**Mardi 8/09**	**Mercredi 10/09 ALSH**	**Jeudi 11/09**	**Vendredi 12/09**
Salade Marco Polo Emincé de bœuf au paprika Carottes vichy* Fromage	Maïscédoine* Moules Frites Yaourt sucré*	Œuf mayonnaise Cuisse de poulet Mix végétal* Pomme	Salade du Puy* Paupiette de volaille Brunoise de légumes* Far breton maison	Carottes râpées aux pommes* Couscous végétarien Semoule* Fromage blanc aux fruits
Lundi 14/09	**Mardi 15/09**	**Mercredi 16/09 ALSH**	**Jeudi 17/09**	**Vendredi 18/09**
Salade de blé et émincé végétal au curry* Clafoutis courgette et ricotta Salade Yaourt sucré	Salade du Léon Colombo de porc Blé* Glace*	Betteraves rouges crues Filet de poisson Riz* Crème dessert	Piémontaise* Rôti de dinde Julienne arc en ciel Ile flottante	Pastèque Steak haché bouchère* Pâtes* Fruit
Lundi 21/09	**Mardi 22/09**	**Mercredi 23/09 ALSH**	**Jeudi 24/09**	**Vendredi 25/09**
Concombre en vinaigrette* Blanquette de dinde Riz de Camargue* Fromage blanc sucré	Tomate /maïs /pousse soja* Lasagne de légumes Salade Crumble poire maison	Carottes râpées Rôti de porc Frites Yaourt	Melon Dos de lieu sauce hollandaise Pomme de terre vapeur* Fromage*	Riz au thon* Bœuf au jus Carottes vichy* Liégeois

De la salade verte est proposée à chaque repas.
***Produits issus de l'agriculture biologique**
Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service

Repas végétarien