

Menu du 18 au 22 Septembre

	Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
ou {	<u>Radis noir</u> 😊	<u>Melon</u>	Pastèque 😊	Salade composée
	Baguette mozzarella	<u>Carottes aux agrumes</u> 😊	Salade de gésiers	Filet de maquereau à la moutarde 😊
	Boulgour  😊	Sauté de bœuf aux olives  😊	Saucisse au four 😊	Brochette Mexicaine 😊
	Lentilles corail aux fruits  😊	Macaroni  😊	Purée 😊 Salade	Semoule  😊
	Fèves de soja 😊	Chou-fleur rôti	Haricots verts  😊	<u>Poêlée Mexicaine</u> 
ou {	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 
ou {	Crumble aux pommes  😊	Liégeois 😊	Gâteau au yaourt  😊 mangue/chocolat	Corbeille de fruits 😊
	<u>Fruit</u>	Fruit	<u>Fruit</u>	



Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison

Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

