

# Menu

## Lundi 18 Septembre

- Melon – 😊 Tomates en salade  
😊 Côte de porc sauce charcutière  
😊 Lentilles / Printanière de légumes  
Fromage ou Yaourt  
😊 Fromage blanc ou Fruit

## Mardi 19 Septembre

- 😊 Betteraves râpées - Salade piémontaise  
😊 Filet de poisson sauce armoricaine  
😊 Céréales bio / Purée de courgettes  
Fromage ou Yaourt  
Glace ou 😊 Fruit

😊 Plat conseillé pour un menu équilibré.

Souligné = Produits de saison

## Jeudi 21 Septembre

- Salade Marco Polo - 😊 Carottes râpées au citron  
😊 Paleron de bœuf à la tomate  
😊 P. de terre rôties / Haricots beurre  
Fromage ou Yaourt  
😊 Muffin ou Fruit

## Vendredi 22 Septembre

- Quiche au fromage – 😊 Pommes au bleu  
😊 Aiguillettes de poulet au curry  
😊 Riz / Poêlée champêtre  
Fromage ou Yaourt  
Crème Liégeoise ou 😊 Fruit

😊 Plat conseillé pour un menu équilibré.

Souligné = Produits de saison

Le chef de cuisine

Le Gestionnaire,

Le Principal,

