

2022 - Menu du mois de Septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01/09 au 02/09			Concombres Boules bœuf sauce tomate et spaghetti Yaourt nature sucré	Salade piémontaise Filet de merlu meunière et piperade Compote de pomme
05/09 au 09/09	Carottes râpées Sauté de porc et riz Salade de fruits	Tomates Pizza et salade bio Raisins	Melon Crispi d'Or à l'emmental et poêlée de légumes verts maison Danette liégeoise chocolat	Salade césar Poisson frais selon arrivage et pâtes au beurre Velouté fruit
12/09 au 16/09	Pastèque Chipolatas et purée Sorbet plein fruit	Feuilleté au conté Emincé de bœuf de montagne et petits pois cuisinés Nectarine et fromage mixte fermier	Tomates Pépites croustillantes de colin et épinard et coquillettes Yaourt les 2 vaches vanille	Surimi mayo Omelette et Haricot vert Sundae
19/09 au 23/09	Carottes râpées Bolo à l'égrené végétal pâte Yaourt aro fermier	Melon Tajine de poulet et semoule complète Raisin	Navettes concombres (thons) Haché de porc et flan de carotte Tartelette aux pommes	Radis au beurre Moussaka au bœuf et salade Fromage blanc fermier
26/09 au 30/09	Tomates maïs Emincés de veau vvf et pommes vapeur Prune	Œufs durs Saucisses de Toulouse et lentilles Pêche melba	Salade composée Steak haché et frites Petit filou aux fruits	Concombres crème menthe Pané de blé tomate, mozza et salade Mousse au chocolat

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local