












# 2023 - Menu du mois de Septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/09 au 08/09	Melon Grignotte de poulet Pois maraîcher Tartelette feuilletée aux pommes	Concombre  Boulette de bœuf VBF Bio Sauce tomate et spaghettis bio Raisins	Tomate  vinaigrette Roti de porc VPF – Purée Fraises au sucre 	Pastèque Poisson frais  , à la sauce Trio de riz-boullgour-quinoa bio Tomme de Savoie IGP 
11/09 au 15/09	Betterave vinaigrette bio Escalope plein filet dinde VF viennoise Haricots verts bio  Sundae vanille – caramel ou vanille - fraise	Carottes râpées bio Sauté de porc au caramel Riz bio Nectarine	Feuilleté emmental Dos de colin pané  aux céréales Gratin de courgettes bio Prunes 	Œuf bio mayonnaise Tomate farcie végétarienne Pâte bio Yaourt brassé aux fruits bio 
18/09 au 22/09	Melon Chipolatas au sel de Guérande VPF Lentilles bio Mousse au chocolat bio	Tomate mozzarella Sauté de poulet BBC à la crème Lingot de polenta Poire régionale	Taboulé Moussaka végétarienne Salade bio Fromage blanc fermier 	Salade de Pâtes au Poulet Beignets de calamars Piperade Raisin et Fromage fermier 
25/09 au 29/09	Pastèque Jambon Grillé Frite bio Nectarine	Betterave vinaigrette bio Poisson frais Pâtes bio Yaourt vanille bio	Salade composée Croustillant fromager bio Purée de petits pois Compote bio	Concombre Axa de veau Riz bio Pomme régionale

Repas avec porc Agriculture Biologique A base de poisson Producteurs locaux Agriculture bio et local \* Produit labélisé



Respecte la  
pêche durable et  
écologique

<https://www.msc.net/fr>



Défense pour une  
meilleure répartition de  
la valeur le long de la  
chaîne agro-alimentaire

<https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>



Aides européennes  
pour la promotion et  
l'éducation d'une  
alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>