

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menus scolaires	du 19 au 23 Septembre	Feuilleté de légumes Steak fromager Sauce à l'ail Pommes de terre rissolées / carottes Fruit d' automne 	Pain bio Salade haricots verts Sauté de bœuf bio Sauce brune Coquillettes bio Yaourt brassé banane bio	Concombre fêta Cordon bleu de dindonneau Pommes de terre et légumes cuisinés Sundae vanille caramel	Macédoine de légumes Chipolatas bleu blanc cœur Sauce dijonnaise Semoule bio Edam de Bavière bio	 Potage ferme Dal / Fromage fondu Aiguillettes de cabillaud Sauce citron / Riz Fruit de saison
						
	du 26 au 30 Septembre	Salade de tomates / ferme Dal et pois chiches Lasagnes de légumes Beignet framboise 	Pain bio Betterave vinaigrette Sauté de veau bio Sauce marengo Frites Yaourt vanille bio	Melon ou pastèque Chili con carne Riz Flan	Carottes râpées à l'orange Rôti de porc bleu blanc cœur Purée Sauce champignons Brie bio	 Potage ferme Dal / Vache qui rit Filet de colin Sauce à la crème Blé /petits pois Fruit de saison
						
	du 3 au 7 octobre	Salade verte/maïs Pizza aux 3 fromages Ananas sirop/biscuits 	Pain bio Coleslaw Sauté de porc bio Sauce au miel Pâtes tricolores Yaourt abricot framboise bio	Crêpe au fromage Tomate farcie aux herbes Semoule Fruit de saison	Chou blanc  ferme Dal Émincé de poulet label rouge Gratin Dauphinois Tomme d'Anjou bio	 Potage ferme Dal / Emmental râpé Calamar méridionale Sauce tartare / Riz Fruit de saison