## MENUS DU 1er septembre au 30 septembre

\*produits surgelés 🖔 fait maison

menu sans viande

				i
L	M	M	J1	V2
			MELON <mark>PL</mark> CUISSE DE POULET* RATATOUILLE MAISON® /BLÉ <mark>BIO</mark> YAOURT NATURE SUCRE <mark>BIO</mark>	BETTERAVES COLIN * EN SAUCE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BIO/FRUITS
L5	M6	M7	J8	V9
TOMATE BASILIC CORDON BLEU* PÂTES BIO LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE HARICOTS ROUGES BIO/ MAIS TARTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉES COCKTAIL DE FRUITS/BISCUIT	CRÊPE A U FROMAGE* COTE DE PORC SALSIFIS AU BEURRE DESSERT AU CHOIX	MACÉDOINE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE BIO/FRUITS	ROSETTE RÔTI DE DINDE GRATIN DE COURGETTE FROMAGE BLANC <mark>BIO</mark>
L12	M13	M14	J15	V16
FRIAND AU FROMAGE* SAUCISSE HARICOTS PLATS COMPOTE	CONCOMBRE LIMANDE* MEUNIÈRE TORTIS <mark>BIO</mark> AU BEURRE FROMAGE <mark>BIO</mark> /FRUITS	POMMES DE TERRE EN SALADE® ROTI DE BOEUF ROMANESCO AU JUS® DESSERT AU CHOIX	ŒUFS MAYONNAISE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE YAOURT <mark>BIO</mark>	TABOULÉ& SAUTE DE POULET AUX OLIVES& CAROTTES VICHY& FROMAGE BIO /FRUITS
L19	M20	M21	J22	V23
PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE EN SAUCE DUO BROCOLIS CHOU FLEUR YAOURT AROMATISE	TOMATE VINAIGRETTE TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS SEMOULE FRUITS	SALADE COMPOSÉE® POISSON BORDELAISE* HARICOT BEURRE DESSERT AU CHOIX	LENTILLES <b>BIO</b> A L'ÉCHALOTE PÂTES <b>BIO</b> A LA TOMATE ET PARMESAN FROMAGE <b>BIO</b> FRUIT	CAROTTES RÂPÉES& RÔTI DE PORC AU JUS ROSTI* CRÈME ANGLAISE/BISCUIT
L26	M27	M28	J29	V30 BOULGOUR BIO GOURMAND
QUICHE& POISSON* EN SAUCE POÊLÉE DE LÉGUMES& FROMAGE BIO COMPOTE	CÉLERI MAYONNAISE SAUTE DE DINDE & PÂTES BIO FRUITS	ROSETTE TENDRON DE VEAU PETITS POIS DESSERT AU CHOIX	BETTERAVES A L'ÉCHALOTE AIGUILLETTE POULET PANÉE BLÉ <mark>BIO</mark> FRUITS	COURGETTES AU PARMESAN/RIZ FROMAGE BIO GÂTEAU ANNIVERSAIRE

PL PRODUCTEUR LOCAL

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

-/L : VIANDES PROVENANCE FRANCE ET LOCALE : BOUCHERIE BIFFI CONDOM ET BOUCHERIE CARREFOUR CONTACT VALENCE SUR BAÏSE

LEGUMES ET FRUITS M. FARDIN CONDOM