

# Menus du 20 au 24 septembre

Lundi



Salade de tomates vinaigrette  
Melon  
**Brochette de dinde**  
Haricots blancs  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

Mardi



Vrap de crudités  
Taboulé libanais  
**Échine rôtie au miel**  
Haricots beurre  
Yaourt ou fromage  
Crème dessert  
(chocolat ou vanille)

Jeudi

Salade de lardons et fêta  
Concombre à la crème

**Omelette piperade**

Frites  
Yaourt ou fromage  
Smoothie  
Fruits de saison



Vendredi



**Pâté de campagne**  
Avocat mayonnaise  
Saucisson à l'ail  
**Veau marengo**  
Salsifis poêlés  
Yaourt ou fromage  
Pomme crumble  
Compote



Pensez à boire de  
L'EAU !  
C'est indispensable !

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / matières grasses / Féculents / **Viandes, poissons, œufs** / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINE

La Gestionnaire : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées .  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons .