



LUNDI 22/09

- SALADE PERIGOURDINE
- OU SALADE NIÇOISE
- CORDON BLEU
- OU CORDON BLEU VÉGÉ
- PURÉE DE CAROTTES
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- FRUITS DE SAISON

MARDI 23/09

- GRATIN DE PATES JAMBON
- FROMAGE
- OU SALADE STRASBOURGEOISE
- FRICADELLES DE BOEUF
- OU KEFTA VÉGÉ
- BLÉ
- ET TIAN DE LEGUMES
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- COMPOTE
- OU COMPOTÉE DE FRUITS

JEUDI 25/09

- BETTERAVE BALSAMIQUE
- OU CAROTTES RAPÉES
- CRUMBLE DE POISSON
- OU OMELETTE
- POELÉE DE TOMATES
- ET MÉLANGE CÉRÉALES PESTO
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- TIRAMISU

VENDREDI 26/09

- NEMS DE POULET
- OU TARTINE AUX FROMAGES
- SAUCE ITALIENNE
- SPAGHETTI FROMAGE
- ET SALADE VERTE
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- SALADE DE FRUITS
- OU FRUITS DE SAISON

Menu conseillé



Bio

Végétarien

Fait Maison

GUELLE Philippe

Chef de cuisine



Aide UE à destination des écoles

\* Assaisonnement à part

