

Année 2023

Menus : Septembre/Octobre

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison
Viande d'origine

Boucherie : Créon (éleveurs girondin)

épicerie Blasimon : légumes, frais

Surgelés : GDA

Frais, épicerie : pro à pro

Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre
<ul style="list-style-type: none">- tomates- files de poisson- riz- yaourt, bio	<ul style="list-style-type: none">- salade de lentilles- jambon blanc- purée de carottes- Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">- melons- pâte aux légumes- fromages <p>Végétarien</p>	<ul style="list-style-type: none">- salade de pomme de terre- poulet basquaise- yaourt
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
<ul style="list-style-type: none">- carottes râpées- cuisse de poulet- pâte au fromage- fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">- taboulé- filet de poisson- haricot vert, bio- glace	<ul style="list-style-type: none">- salade de tomates- haricot en grain- saucisse- yaourt bio	<ul style="list-style-type: none">- betteraves en salade- chili végétarien- riz- fromage <p>végétarien</p>
Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
<ul style="list-style-type: none">- salade de pois chiche- filet de poisson- carotte vichy- fromage blanc	<ul style="list-style-type: none">- salade de concombres- lasagne épinard chèvre- compote bio <p>végétarien</p>	<ul style="list-style-type: none">- pomme de terre vinaigrette- rôti de porc- haricot vert- compote bio	<ul style="list-style-type: none">- salade mélange tendre au vinaigre balsamique- filet de saumon- purée- glace
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
<ul style="list-style-type: none">- tomates mozzarella- filet de poulet- purée de céleri- fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">- salade de boulgour- flan de légumes- glace <p>végétarien</p>	<ul style="list-style-type: none">- salade de concombres- sauté de bœuf a la provençale- blé- fromage	<ul style="list-style-type: none">- carottes râpées- filet de poisson- riz- yaourt

Année 2023

Menus : Septembre/Octobre

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison
Viande d'origine

Boucherie : Créon (éleveurs girondin)
épicerie Blasimon : légumes, frais
Surgelés : GDA
Frais, épicerie : pro à pro

Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
- salade de quinoa - cordon bleu - brocolis - compote bio	- tomates vinaigrette - filet de poisson - riz - fruit de saison	- mélange de crudités - rôti de porc - lentilles - yaourt	- salade de pâte - carottes au cumin - fromage - fruit de saison végétarien
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
- - - - SEMAINE	- - - - DU GOÛT	- - - - -	- - - - -
Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
- quiche aux légumes - spaghettis a la tomate - fruit de saison végétarien	- betteraves vinaigrette - filet de poisson - ratatouille - yaourt bio	- tomate salakis - poulet yassa - riz - fruit de saison	- saucisson beurre - sauté de veau et ses légumes - compote bio

**VACANCES DU SAMEDI 21 OCTOBRE
AU LUNDI 6 NOVEMBRE 2023 AU MATIN**