

# MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02/09 au 06/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées bio aux raisins secs</li> <li>- Lasagnes au saumon</li> <li>- Compote de poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de riz</li> <li>- Galette de soja à la provençale</li> <li>- Gratin de choux-fleurs bio</li> <li>- Bûche du Pilat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte bio</li> <li>- Moussaka</li> <li>- Cocktail de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanquette de veau</li> <li>- Poêlée de légumes et potatoes</li> <li>- Petit suisse aromatisé bio</li> <li>- Gâteau du chef aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots verts bio</li> <li>- Filet de colin sauce provençale</li> <li>- Semoule</li> <li>- Yaourt nature</li> </ul>
du 09/09 au 13/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Sauté de porc au paprika</li> <li>- Gratin de courgettes bio</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de lieu sauce crème</li> <li>- Farfalles</li> <li>- Fromage blanc nature</li> <li>- Compote de pommes-abricots bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de lentilles bio</li> <li>- Tortilla oignons pommes de terre</li> <li>- Légumes façon wok</li> <li>- Tomme des Pyrénées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cordon bleu de volaille</li> <li>- Haricots beurres à l'ail</li> <li>- Camembert bio</li> <li>- Gaufre liégeoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomates et maïs</li> <li>- Falafels menthe et coriandre</li> <li>- Poêlée multicolore</li> <li>- Fruit bio de saison</li> </ul>
du 16/09 au 20/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé bio à l'orientale</li> <li>- Omelette nature</li> <li>- Gratin de brocolis</li> <li>- Emmental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de lieu sauce ciboulette</li> <li>- Carottes fraîches aux oignons</li> <li>- Faisselle bio</li> <li>- Gâteau de semoule nappé caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves bio en salade</li> <li>- Tomates farcies</li> <li>- Boughour</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	ÎLES GRECQUES	
du 23/09 au 27/09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis bio nature</li> <li>- Steak végétal tomate mozzarella</li> <li>- Purée au potiron</li> <li>- Beignet au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate bio crock'sel</li> <li>- Sauté de boeuf façon Bourguignon</li> <li>- Tortis</li> <li>- Tomme blanche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oeufs durs mayonnaise</li> <li>- Quenelles nature sauce aurore</li> <li>- Riz aux petits légumes</li> <li>- Fruit bio de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine bio mayonnaise</li> <li>- Carry de porc</li> <li>- Potatoes</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de lieu sauce ciboulette</li> <li>- Courgettes bio au parmesan</li> <li>- Croc'lait</li> <li>- Tarte au flan</li> </ul>