

SEPTEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 2 au 6 Septembre 2024	Melon Jambon Blanc Pâtes Camembert Compote	Concombre Rôti de bœuf Courgettes sautées Chanteneige Riz au lait	Pastèque Aiguillette de poulet au lait de coco Carottes vichy Fromage blanc Gâteau maison	MENU VEGETARIEN Taboulé à la menthe Œufs durs bio Epinards hachés Yaourts bio d'Angoulême Nectarine	Salade tomates olives fêta Moules marinières Pomme rosti Emmental bio Glace
Semaine du 9 au 13 Septembre 2024	Sardines au beurre Rôti de dinde Haricots Verts Cantal Prunes	MENU VEGETARIEN Betteraves aux pommes Quiche aux fromages Salade Fromage blanc Pêche	Tomate basilic Gigot d'agneau Flageolets bio Saint moret bio Banane	Melon Poulet bio Tomates provençales Tomme grise Crumble aux fruits	Carottes rapées Saumon à l'oseille Boulgour bio Kiri bio Glace
Semaine du 16 au 20 Septembre 2024	Pastèque Aiguillette de poulet Brocolis Six de savoie Fruits de saison	Carottes rapées au citron Sauté de veau bio à la provençale Pâtes Brie Compote	Céleri rémoulade Croque monsieur Salade Camembert Flan caramel	Piémontaise Filet de Merlu Carottes vichy Yaouts bio d'Angoulême Nectarine	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches et fêta Riz Cantonais végétarien Salade St nectaire Panna cotta à la mangue
Semaine du 23 au 27 Septembre 2024	Melon Bœuf bourgignon bio Céréales gourmandes Bûche de chèvre Compote	MENU VEGETARIEN Concombre à la crème Œufs brouillés Salade Tartare aux noix Gâteau aux pois chiches	Maquereau à la moutarde Tomates farçies Riz pilaf Chanteneige bio Fruit de saison	Céleri Remoulade Pilon de poulet Tex- Mex Courgettes sautées Emmental Mousse au chocolat	Charcuterie Filet de colin Pdt Vapeur Fromage blanc bio Pomme de Garat

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Bleu = maison Vert = Bio / Local**