

MENUS SEPTEMBRE 2021

		<p><u>JEUDI 02 SEPTEMBRE</u> Melon Raviolis Brie Poire</p>	<p><u>VENDREDI 03 SEPTEMBRE</u> Piémontaise Poisson / Petits pois Saint Albray Compote</p>
<p><u>LUNDI 06 SEPTEMBRE</u> Macédoine de légumes bio Filet de poisson / Ebly Leerdamer Nectarine</p>	<p><u>MARDI 07 SEPTEMBRE</u> Maquereaux Hachis parmentier / salade Crème dessert vanille et son petit gâteau</p>	<p><u>JEUDI 09 SEPTEMBRE</u> Carottes râpées Tagliatelles Saint Nectaire Pomme</p>	<p><u>VENDREDI 10 SEPTEMBRE</u> Tomates – Gruyère - Concombres Escalope de poulet */ haricots beurre Petits - suisse</p>
<p><u>LUNDI 13 SEPTEMBRE</u> Mousse de Foie Roti de dindonneau* / Gratin de courgettes Riz au lait</p>	<p><u>MARDI 14 SEPTEMBRE</u> Radis beurre Poisson pané / Poêlée de légumes Mousse chocolat et gaufrettes</p>	<p><u>JEUDI 16 SEPTEMBRE</u> Concombre à la crème Steak de soja / petit pois-carottes Comté Prunes</p>	<p><u>VENDREDI 17 SEPTEMBRE</u> Cuisse de poulet* / Frites Yaourt nature Pêche</p>
<p><u>LUNDI 20 SEPTEMBRE</u> Duo céleri/carottes Saucisses* / lentilles Petit Gervais aux fruits</p>	<p><u>MARDI 21 SEPTEMBRE</u> Choux fleurs vinaigrette – Dés de Jambon Dos de colin / semoule Mi chèvre Raisins</p>	<p><u>JEUDI 23 SEPTEMBRE</u> Salade verte-croustons-œufs-tomates Quenelles nature / haricots verts bio Saint Môret Lait fraise et langues de chat</p>	<p><u>VENDREDI 24 SEPTEMBRE</u> Paella Bûche de chèvre Sorbet</p>
<p><u>LUNDI 27 SEPTEMBRE</u> Betteraves rouges Steak haché* / Haricots verts Babybel Tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 28 SEPTEMBRE</u> Tomates Œufs sauce aurore / Riz Fromage blanc et son coulis</p>	<p><u>JEUDI 30 SEPTEMBRE</u> Saucisson Dos de cabillaud / Pomme de terre vapeur Crème dessert</p>	

* Viande d'origine France

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)