

# Menus du 01 au 18 septembre 2020

	<b>Mardi 01 septembre</b>  Pâté de campagne ~ Paupiettes de veau Petits pois/carottes ~ <b>Yaourt sucré</b>	<b>Jeudi 03 septembre</b>  <b>Carottes râpées</b>  ~ <b>Rôti de porc</b> <b>pâtes</b> ~ Fromage / <b>fruits</b>	<b>Vendredi 04 septembre</b>  <b>Riz en salade</b>  ~ Poisson meunière Poêlée ratatouille ~ <b>Glaces vanille</b>
<b>Lundi 07 septembre</b> <b>Menu végétarien</b>  Taboulé ~ <b>omelette</b> champignons- fromage ~ <b>Cocktail de fruits</b>	<b>Mardi 08 septembre</b>  Friands fromage ~ <b>Sauté de bœuf</b> Jardinière de légumes ~ <b>Yaourts aux fruits</b>	<b>Jeudi 10 septembre</b>  <b>Tomates en salade</b>  ~ Escalopes de dinde ~ Carottes persillées ~ Fromage / <b>fruits</b>	<b>Vendredi 11 septembre</b>  Salade composée (haricots verts, thon, tomates. œuf)  Filet de Poisson Riz pilaf ~ <b>Fromage blanc</b>
<b>Lundi 14 septembre</b>  Croûtons, fromage, salade verte ~ <b>Spaghettis</b> à la <b>bolognaise</b> ~ Corbeille de <b>fruits</b>	<b>Mardi 14 septembre</b>  Betteraves rouges ~ <b>Epaule d'agneau</b> Haricots blancs ~ <b>Danette au chocolat</b>	<b>Jeudi 17 septembre</b> <b>Menu végétarien</b> <b>Œufs durs</b> mayonnaise ~ Gratins de légumes ~ Fromage / <b>fruits</b>	<b>Vendredi 18 septembre</b>  Saucisson sec ~ Filet de poisson <b>Blé</b> ~ Crème vanille

Tous les fruits sont **Bio** : Bio ou AOP, IGP, Label Rouge (aide UE à destination des écoles)

Tous les légumes sont **Bio** ou fait maison

FAIT Maison \* **Fermier local**

**Artisanale**

*Les menus sont susceptibles de changer*