














**Semaine du 06 au 10 septembre**

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Concombre vinaigrette 	Salade pâtes flamenco 	Saucisson sec	Salade de tomates 
Haut de cuisse de poulet 	Œuf dur 	Steak haché bio 	Sauté de veau aux carottes 	Gourmet de colin meunière 
Frites	Epinards bio à la crème 	Poêlée légumes verts 	Riz 	Semoule couscous aux légumes 
	Vache qui rit	Leerdammer	Yaourt bio	Saint-Paulin
Crème dessert vanille	Semoule au lait 	Fruit cru	Pomme	Cocktail de fruits

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viande d'origine France

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.