

Vendredi 08 sept	Vendredi 08 sept	Vendredi 08 sept	Vendredi 08 sept
Melon	Concombre à la crème	Salade de tomates	Carottes rapées
Steack haché	Roti de porc	Escalope de veau	Omelette pdt /lardons
Purée	Haricots verts champignons	Gratin de courgettes	Salade verte
Fruit	Yaourt fruit	Fromage	Glace
Lundi 11 sept	Mardi 12 sept	Jeudi 14 sept	Vendredi 15 sept
Tomate / concombre	Friand au fromage	Melon	Betterave en salade
Saucisse de bœuf	Poulet rôti	Macaronis au porc et tomate	Poisson blanc
P de terre forestières	Frites	Salade de fruits	Riz au curry
Kiri	Raisin		Yaourt bio
Lundi 18 sept	Mardi 19 sept	Jeudi 21 sept	Vendredi 22 sept
Salade tomates/thon/maïs	Œuf mimosa	Paté de campagne	Melon
Steack de bœuf	Gratin de poisson	Saucisse de porc	Quiche au thon
Ratatouille	Salade	Duo purées carottes /potimarron	Salade verte
Crème au chocolat	Fromage blanc	Raisin/Figue	Compote/Biscuit
Lundi 25 sept	Mardi 26 sept	Jeudi 28 sept	Vendredi 29 sept
Râpé de légumes	Betterave en salade	Saucisson / beurre	Maquereaux
Ragoût de veau/carottes	Côte de porc	Lasagnes de bœuf et	Parmentier de boudin
Riz	Poêlée de légumes	Courgettes	
Fruit de saison	Camembert	Laitage	Prunes
Lundi 02 octobre	Mardi 03 octobre	Jeudi 05 octobre	Vendredi 06 octobre
Taboulé	Concombre à la crème	Œuf mayo / Thon	Concombre à la crème
Saucisse de veau	Boulettes de bœuf	Roti de porc	Quiche au poireau et comté
Petits pois/carottes	Mousseline carotte/pdt/potimarron	Gratin de p de terre	
Fromage bio	Fruit	Raisin/prune	Yaourt bio
Lundi 09 oct	Mardi 10 oct	Jeudi 12 oct	Vendredi 13 oct
Melon	Saucisson / beurre	Radis / beurre	Macédoine de légumes mayonnaise
Blanquette de veau	Cabillaud sauce citron	Steack haché	Jambon blanc
Riz	Pomme de terre vapeur	Purée de potimarron	Chou-fleur béchamel
Compote bio	Gruyère	Fruit	Flan
Lundi 16 oct	Mardi 17 oct	Jeudi 19 oct	Vendredi 20 oct
Tourin à la tomate	Friand au fromage	Carottes râpées	Coleslaw
Poulet	Coquillettes jambon blanc	Saucisse de porc	Brandade de morue
Frites	Banane	Lentilles	
Pomme / raisin		Glace	Compote/Biscuit

* les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Informations approvisionnements :

Les fruits et légumes frais de saison proviennent de culture locale ou régionale bio

Toutes nos viandes sont fraîches et bio

Les poissons sont surgelés

Nos fournisseurs sont situés en gironde et région Aquitaine

Code couleur vert : Produits frais et préparations "maison"

Code couleur bleu : Produits laitiers