

# MENU SEPTEMBRE 2024



		Pôle enfance				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		02-sept.	03-sept.	04-sept.	05-sept.	06-sept.
Du 02 au 06 septembre	Melon	Feuilleté roulé au fromage	Moules	Tomate vinaigrette	Carotte vinaigrette	
	Emincé végétale	Rôti de dinde	Frites	Palette à la Provençale	Poisson pané	
	Pâte	Haricot vert	Glace	Purée	Riz	
	<u>Banane Bio</u>	<u>Yaourt BIO</u>		<u>Fromage blanc BIO</u>	<u>Pastèque Bio</u>	
Semaine 37	09-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.	
Du 09 au 13 septembre	Boulette merguez	Brochette de dinde Colorado	Salade de radis	Concombre à la crème	<u>Tomate Bio</u>	
	Couscous légumes	Purée potimarron	Joue de porc confite	Ravioli Oriental	Poisson	
	Glace	<u>Yaourt nature BIO</u>	Macaroni	Salade verte	Riz	
			Brie / Kiwi	<u>Morbier AOP / Raisin Bio</u>	<u>Pomme BIO</u>	
Semaine 38	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.	
Du 16 au 20 septembre	Tomate vinaigrette	Salade de céleri	Tartine des montagnes	Avocat	Salade Marco Polo	
	Nugget	Moules	Tomate farcie	Sauté de dinde	Rôti de veau	
	Coquillette	Frites	Haricot vert potimarron	Ratatouille	Flageolet	
	Gâteau	Edam / <u>Kiwi Bio</u>	Cantal / Génoise chocolat	<u>Fromage blanc Bio</u>	<u>Cantal AOP / Poire Bio</u>	
Semaine 39	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.	
Du 23 au 27 septembre	Salade œuf poché	Céleri rémoulade	Salade dauphinoise	Salade	Carotte rapée, maïs, jambon	
	Lasagne aux légumes	Rôti de porc	Filet de lieu pané	Hachis parmentier	Poisson	
	Yaourt nature / <u>Pomme Bio</u>	Petits pois	Pomme de terre vapeur	<u>Banane Bio</u>	Lentille corail	
		<u>Comté AOP / Raisin Bio</u>	Fromage / Tarte aux pommes	<u>Verre de lait Bio</u> et gâteau		



Viande d'origine française



Légume BIO



Poisson d'origine français

Fruits / légumes et Laitage aide UE à destination des écoles

BIO

