MENU

DU : LUNDI 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI 18 Septembre		Tomate(local) au thon ou Pastèque Saucisse de Toulouse (local) Purée Buche du pilat Raisin noir (local) ou Nectarine	Gouter	Melon (local) Boule de bœuf sauce aux poivres Boulgour Flan nappé au caramel
MARDI 19 Septembre	Café lait nesquik thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Salade Paysanne ou Taboulé Sauté de veau (local) au curcuma Haricots verts Yaourt (local)	Gouter	Betterave Poisson à la Bordelaise Pomme de terre rôtie Yaourt (local) Prune (local)
MERCREDI 20 Septembre	Café lait nesquik thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Radis (local) ou Carottes râpées (local) Steack haché (local) � l'échalote Blé/Ratatouille Mirabel(local) Raisin blanc (local) ou Banane bio	Gouter	Crêpe au fromage Escalope de porc (local)Charcuti�re Tomate (local) Provençale Camembert Compote de fruits
JEUDI 21 Septembre	Café lait nesquik thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Melon (local) ou Salade verte /œuf dur (local) Haut de cuisse (local) sauce Basquaise Choux fleurs Panna-cotta ou Ile flottante		Pastèque Roti de bœuf (local) Purée de carottes (local) Chanteneige Fromage blanc aux fruits
VENDREDI 22 Septembre	Café lait nesquik thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Saucisson sec ou Mousse de canard Filet de merlu sauce basilic Riz Petit vache (local) Fraises (local)		

Les menus peuvent tre modifis en raison d'un problme de livraison