MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

	MARDI 1er	JEUDI 3	VENDREDI 4
L'ensemble des informations concernant les allergènes sont à disposistion auprès de la cantine	Crudités Quiche Lorraine Salade Fruit	**Betteraves** **Pâtes à la Mexicaine** **Fromage** **Poires au sirop**	Chou-Fleur/Carottes/Tarama Poisson sauce Basquaise Riz Yaourt vanille bio
LUNDI 7	**MARDI 8**	**JEUDI 10**	**VENDREDI 11**
Brocolis vinaigrette **Tarte aux légumes** **Haricots verts** **Salade de fruits frais**	Tomates en vinaigrette Cassolette de poisson Spaghetti Chocolat Liégeois	Carottes râpées Daube à la Provençale Pommes de terre sautées Fromage Fruit	Lentilles vinaigrette Poêlée Provençale de poulet Gâteau à l'ananas
LUNDI 14	**MARDI 15**	**JEUDI 17**	**VENDREDI 18**
Salade de courgettes Hachis Parmentier Salade Fruit	Salade composée Sauté de veau Catalan Macaroni Yaourt nature sucré	Haricots verts vinaigrette Poisson crème curry Riz Crumble aux poires	**Salade Mexicaine** **Pâté de pommes de terre** **Salade** **Fromage local** **Fruit**
LUNDI 21	**MARDI 22**	**JEUDI 24**	**VENDREDI 25**
Taboulé Poisson sauce tomate Purée de carottes Gâteau aux pommes	**Radis/Beurre demi-sel** **Lasagnes du marché** **Salade** **Méli-Mélo de fruits**	Salade de surimi Sauté de porc à la moutarde Légumes rôtis Fromage blanc Galette St-Michel	Crudités Crêpe jambon/fromage Chou-fleur Compote de pomme
LUNDI 28	**MARDI 29**		
Concombre à la crème **Omelette au fromage** **Haricots verts** **Fruit**	Rillettes de thon Bœuf Carottes Tarte au chocolat		