
















Menus du 5 au 9 septembre 2022

	lundi 5 septembre 2022 	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
Entrée	Salade Sawai 	Feuilleté au fromage	Haricots verts en salade 	Pastèque	 Concombres en salade 
Plat principal	Mezze Penne façon Carbonara	Omelette fraîche	Poulet façon Colombo 	 Tacos au bœuf 	Poisson meunière citronné
	<i>s/viande, s/porc, végétarien : Crousti fromage et Mezze Penne</i>		<i>s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental</i>	<i>s/viande, végétarien : Feuilleté au comté</i>	<i>végétarien : Croq veggio pané au fromage</i>
Accompagnement		Carottes à la crème 	 Riz BIO pilaf 	 Salade verte	Risonis à l'emmental 
Dessert	Cocktail de fruits au sirop léger	Prune	Raisins	 Yaourt nature sucré BIO 	Beignet au chocolat
Goûter 2 composantes			Galettes bretonnes Fromage blanc		
Goûter 3 composantes			Galettes bretonnes Fromage blanc Jus d'oranges brique 20 cl		

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

