

Menu de SEPTEMBRE 2017

BONNE	RENTREE	SCOLAIRE	A TOUS
<u>Lundi 4 septembre</u>	<u>Mardi 5 septembre</u>	<u>Jeudi 7 septembre</u>	<u>Vendredi 8 septembre</u>
C Pamplemousse VPO+FT Spaghettis bolognaise PL Yaourt	FT Friand au fromage VPO Poisson LVC Haricots verts C Fruit	LVC+C Salade bretonne VPO Paupiette de veau LVC Carottes vichy PL Mousse au chocolat	LVC Betteraves rouges VPO Jambon grill FT Riz FR+C Fromage/fruit
<u>Lundi 11 septembre</u>	<u>Mardi 12 septembre</u>	<u>Jeudi 14 septembre</u>	<u>Vendredi 15 septembre</u>
C Melon VPO Omelette FT Frites LVC Compote	LVC Macédoine VPO Cordon bleu LVC Ratatouille PL Petit suisse	C Pastèque VPO Poisson meunière LVC Petits pois/carottes FT+PL Crème anglaise/gâteau	C Tomates/concombre VPO Saucisse LVC Jardinière de légumes FT Gaufre
<u>Lundi 18 septembre</u>	<u>Mardi 19 septembre</u>	<u>Jeudi 21 septembre</u>	<u>Vendredi 22 septembre</u>
C Carottes râpées VPO+LVC Moussaka PL+FT Semoule de lait	C+FR Salade 3 dés VPO Beignet de poisson LVC Julienne de légumes PL Flanby	C Pamplemousse VPO Escalope de dinde FT Riz PL Liégeois	VPO+C Salade de la mer VPO Rissole de veau LVC Lentilles FR+C Fromage/ <u>pomme bio</u>

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

Salade bretonne : choux-fleurs + tomates + maïs

Salade 3 dés : Salade + gruyère +tomme de St Donan + croûtons

Salade de la mer : thon tomate, salade verte