

	01 au 02/09/2022	05 au 09/09/2022	12 au 16/09/2022	19 au 23/09/2022	26 au 30/09/2022
<b>Lundi</b>	VACANCES	Boulettes de bœuf sauce catalane <b>SV : Hoki sauce catalane</b> Pommes de terre sautées <b>Fromage blanc BIO</b> <b>Purée pomme-mangue</b>	<b>Salade de pâtes BIO à la milanaise</b> Saucisse de Toulouse <b>SV : Hachis parmentier végétarien</b> Purée de légumes Melon	Cubes de poisson blanc sauce persane <b>Macaroni BIO</b> Montcadi croûte noire Lacté saveur vanille nappé au caramel	Sauté de dinde sauce paprika <b>SV : Hoki sauce paprika</b> Courgettes et pommes de terre <b>Coulommiers BIO</b> Compote pomme-vanille
<b>Mardi</b>	VACANCES	Concombres sauce tzatziki Wings de poulet <b>SV : Beignets de calamars</b> <b>Ratatouille BIO</b> Tarte aux pommes	Colin d'Alaska sauce catalane <b>Semoule BIO</b> Edam Compote pomme-banane	Salade de pommes de terre à l'échalote Œuf dur à la florentine <b>Epinards BIO</b> Fruit de saison	Salade de tomates à la vinaigrette Steak haché de bœuf sauce brune <b>SV : Bolognaise de légumes</b> <b>Torti BIO</b> Yaourt nature sucré
<b>Jeudi</b>	Melon et sirop de grenadine <b>Ravioli BIO aux légumes sauce basilic</b> Yaourt nature	Salade de blé méditerranéenne Merlu sauce curry <b>Chou-fleur BIO</b> Lacté saveur chocolat	Chili sin carne <b>Riz créole BIO</b> Mimolette Fruit de saison	Aiguillettes de poulet au jus <b>SV : Quenelles sauce coulis de légumes</b> <b>Haricots verts BIO</b> Petit fromage frais <b>Cake poire, noisette et sarrasin</b>	Pâté de campagne et cornichon <b>SV : Œuf dur à la mayonnaise</b> Merlu sauce basquaise <b>Blé tendre BIO</b> Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	<b>Taboulé BIO à l'orientale</b> Colin d'Alaska pané et citron Haricots verts Lacté saveur vanille	Quenelles sauce financière <b>Riz créole BIO</b> Saint Paulin Fruite de saison	Sauté de dinde sauce Bressane <b>SV : Hoki sauce crème</b> Brocolis <b>Yaourt BIO à la fraise</b> Eclair au chocolat	<b>Rillettes de thon</b> Rôti de porc au jus <b>SV : Boulettes végétales sauce tomate</b> Lentilles <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO à la vinaigrette</b> Hachis parmentier de légumes végétarien Tarte au flan

	3 au 07/10/2022	10 au 14/10/2022 	17 au 21/10/2022
<b>Lundi</b>	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette Carbonara SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan) Penne BIO Yaourt aromatisé</p>	 Salade niçoise Bœuf façon gardiane SV : Merlu façon bouillabaisse Pomme noisette Gâteau à l'huile d'olive et au citron	<p>Salade de lentilles BIO à l'échalote Merlu sauce citron Haricots verts Lacté saveur chocolat</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus SV : Omelette nature Brocolis BIO en gratin Beignet à la framboise</p>	 Tajine de légumes marocain Semoule BIO Yaourt nature sucré Salade d'oranges à la cannelle	<p>Sauté de porc au jus SV : Hachis parmentier de légumes végétariens Purée de légumes Fromage blanc BIO Tarte au citron</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Dahl de lentilles Riz créole Emmental BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	 Salade de pâtes BIO au pesto rouge et ricotta Rôti de porc sauce arrabiata SV : Boulettes végétales sauce arrabiata Courgettes au fromage italien type parmesan Fromage blanc straciatella	<p>Bolognaise de boeuf SV : Bolognaise végétale Coquillettes BIO Bûchettes de lait de mélange Purée de poires</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Colin d'Alaska pané et citron Jardinière de légumes Camembert BIO Fruit de saison</p>	 Salade iceberg à la vinaigrette Paëlla au poulet et chorizo SV : Paëlla marine Riz Churros et sauce chocolat	<p>Salade de pommes de terre façon piémontaise Omelette BIO à l'emmental Petits pois Yaourt BIO à la framboise</p>