

















SEMAINE 40	TYPE	PLAT
Lundi 28 Septembre 2020  	DEJEUNER	Tarte à la tomate Sauté de boeuf au curry  Poisson pané (s/v) Haricots verts persillés* BIO <b>BIO</b> Chabichoux de Poitou* AOP Compote pomme* BIO <b>BIO</b> Flûte BIO <b>BIO</b>
Mardi 29 Septembre 2020	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons Emincé de porc à la dijonnaise  Omelette* BIO (s/v) <b>BIO</b> Pommes smiles Fromage blanc aromatisé *BIO <b>BIO</b> Pain de miel artisanal  Flûte BIO <b>BIO</b> 
Mercredi 30 Septembre 2020 	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores Rôti de dinde poêlé au jus  Pavé de poisson à la sauce oseille (s/v) Blanquette de légumes Tartare ail et fines herbes Raisin chasselas de Moissac* AOC  Flûte BIO <b>BIO</b>
<b>GOUTER</b>		Candy' up au chocolat Pain de miel artisanal 
Jeudi 1 Octobre 2020	DEJEUNER 	Salade de tomates BIO Locale* <b>BIO</b> Falafel à la sauce tomate Purée de carottes Yaourt aromatisé *BIO <b>BIO</b> Pomme *AOP 
Vendredi 2 Octobre 2020 	DEJEUNER	Courgettes et carotte râpées Filet de hoki à la rouille Poêlée de légumes *BIO <b>BIO</b> Vache qui rit *BIO <b>BIO</b> Gâteau Basque Flûte BIO <b>BIO</b> 



Aide UE à destination des écoles\*

(s/v)Substitut sans viandes  
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.  
Des modifications peuvent être effectuées.