
















Septembre

SEMAINE 37	TYPE	PLAT
Lundi 7 Septembre 2020 	DEJEUNER 	Salade de chou / carotte Omelette BIO* BIO Epinards à la béchamel Crème dessert lactée au chocolat Raisin chasselas de Moissac AOC*  Flûte BIO BIO
Mardi 8 Septembre 2020 	DEJEUNER 	Salade de tomates BIO Locale* BIO Sauté de porc BIO à la provençale* BIO  Crêpe à l'Emmental (s/v) Pommes de terre bersillées BIO* BIO Cantal AOP*  Nectarine BIO* BIO Flûte BIO BIO
Mercredi 9 Septembre 2020 	DEJEUNER 	Salade de pâtes tricolores Escalope de poulet au jus Acras de morue (s/v) Poêlée de légumes BIO* BIO Emmental BIO* BIO Beignet fourré au chocolat Flûte BIO BIO
	GOUTER	Petit yoco à boire Banane Flûte BIO BIO
Jeudi 10 Septembre 2020 	DEJEUNER	Melon Charentais Filet de saumon frais à la sauce armoricaine Boulgour Fromage blanc nature BIO* BIO Galette St Michel BIO* BIO Flûte BIO BIO
Vendredi 11 Septembre 2020 	DEJEUNER	Carottes râpées locales*  Rôti de veau marengo Galette de boulgour aux poivrons (s/v) Beignets de chou fleur Pouigny St Pierre AOP*  Pêche jaune Flutes BIO BIO



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.