

# MENU MOIS SEPTEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 AU 8	Tomates Bio Stéack haché Frites Fromage Glace	Melon Sauté de poulet au curry Riz Bio Fromage Fruits	Taboulé Omelette Bio Salade verte Bio Fromage Gâteau Maison	Concombre Bio Poisson Pates Bio Yaourt Bio Fruits
SEMAINE DU 11 AU 15	Salade Crétoise Chipolatas Purée Fromage Fruits	Melon Escalope de dinde Harocots verts Bio Fromage Crème vanille Bio	Tomates Bio aux œufs durs Quiche aux légumes et au fromage Fromage Compote Bio	Piémontaise Poisson Poêlée poivrons aubergines Bio Yaourt vanille Bio Fruits
SEMAINE DU 18 AU 22	Salade Kenyane Emincé de porc Gratin de courgettes Bio Fromage Fruits	Pastèque Bio Poulet Rôti Blé Bio Fromage Crème micmac	Concombre Bio Lentilles et riz Bio a la tomate Fromage Fromage blanc	Laitue Bio au gruyère Poisson Céréales Bio Yaourt Fruits
SEMAINE DU 25 au 29	Salade de haricots Bio Pépité de volaille Ratatouille Bio Fromage Fruits	Tomates Bio au maïs Spaguetti Bolonnaise Fromage Glace	Salade composée Quinoa bio aux épices Fromage Crème au Chocolat	Chorizo Poisson Epinards Bio Yaourt Fruits

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Toutes nos viandes de bœuf sont VBF, Les sautés de porc: Roi Rose de Touraine. Les légumes Bio proviennent de chez Paola à Luzillé et de chez Cindy à Epeigné, Les yaourts et le fromage blanc de la Fromagerie Maurice à Descartes.