

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 01/09 au 02/09			Céleri rémoulade Dos de cabillaud Semoule PS Tarte aux abricots	Saucisson à l'ail Lasagnes à la bolognaise Salade Petit suisse aux fruits
Du 05/09 au 09/09	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf Spaghettis PS Riz au lait	Quiche lorraine Poulet Haricots verts C Crème à la vanille	Tomate vinaigrette Blanquette de poisson Beignet de brocolis S Eclair au chocolat	Betterave rouge cuite Saucisse de Toulouse Haricots blancs C Fromage Nectarine
Du 12/09 au 16/09	Melon Emincé de dindonneau Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Yaourt bio	Tomate mozzarella au basilic Rôti de porc cuit Pommes vapeur Coulommiers Compote de pommes	Salade de lentilles et saucisses de Montbéliard Dos de colin Gratin de courgettes Crème dessert chocolat	Pastèque Bœuf Bourguignon Carottes rondelles Clafoutis aux pêches
Du 19/09 au 23/09	Betterave rouge crue Emincé de gigot d'agneau au thym S Coquillettes PS Salade de fruits	Riz niçois au thon Pintade Petits pois carottes C Chocolat liégeois S	Rosette tranchée Poisson pané Epinards C Fromage Tarte aux abricots	<u>Menu végétarien</u> Céleri rémoulade Spaghettis à la tomate et lentilles Salade Yaourt bio
Du 26/09 au 30/09	Quiche au saumon Sauté de dindonneau Haricots verts C Fromage Banane	BRETAGNE	Salade verte au gouda Dos de cabillaud Brocoli Fondant moelleux chocolat	chou-fleur vinaigrette Sauté de porc Macaronis PS Fromage Kiwi

Légendes : **PS** Produits Secs (pâtes, riz ...)
S : Surgelé / **C** : Conserves

Fait maison/Produits cuisinés/ Produits locaux
(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

Validé par une diététicienne du Club Nos services,

EARL FARNIER Didier (fruits et légumes)
Saveurs fermières (fruits et légumes)
BALLAT Fabrice (boucherie)
BEYRAND (poissonnerie)
NOUAILLAS (volailles)
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)