

MENU - SEPTEMBRE 2024

LOCAL = RÉGION OCCITANIE

BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

02/09/2024

Betterave vinaigrette

Cordon bleu

Petits pois bio

Compote biscuit

03/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte

Poisson meunière

Haricots vert

Fromage bio

Fruits

04/09/2024

Friand

Boulettes de bœuf

Riz bio

Yaourt aux fruits

05/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Carottes rapées

Omelette

Ratatouille

Crème dessert bio

06/09/2024

Salade de tomates

Paupiette de veau

Coquille bio

Beignets

09/09/2024

Charcuterie

Steak haché bio

Brocolis

Liégeois chocolat vanille

10/09/2024

Concombre vinaigrette

Rôti de dinde

Semoule bio

Glace

11/09/2024

Pizza

Spaghettis végétal bolognaise

Fromage bio

Fruits

12/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Pastèque bio

Poisson à la crème

Courgette

Fromage blanc et crème de marron

13/09/2024

Oeuf dur mayonnaise

Bœuf bourguignon

Pomme de terre vapeur

Yaourt aux fruits bio

16/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Nems aux légumes

Pâtes aux légumes

Fromage bio

Fruits

17/09/2024

Salade et pousses d'épinard aux croûtons

Nuggets de poulet

Frites

Tarte aux pommes

18/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Salade de haricots verts

Poisson à la tomate

Blé bio

Crème dessert

19/09/2024

Salade de lentilles

Steak haché bio

Julienne de légumes

Compote

20/09/2024

Radis au beurre

Saucisse de Toulouse

Carottes Vichy bio

Petit suisse sucré

23/09/2024

Jambon de dinde

Pilon de poulet

Gratin de choux fleur

Yaourt bio

24/09/2024

Salade de tomates maïs

Rôti de porc

Haricots beurre

Compote biscuit bio

25/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Quiche au fromage

Couscous végétal

Fruits

26/09/2024 - MENU VÉGÉTARIEN

Taboulé

Poisson meunière

Riz à la tomate bio

Crème dessert

27/09/2024

Salade

Hachis parmentier de boeuf

Donuts chocolat

30/09/2024

Salade concombre

Escalope de poulet

Ratatouille

Fruits

