

# Menus du 23 au 29 septembre 2024



	<b>lundi</b> 23 septembre 2024	<b>mardi</b> 24 septembre 2024	<b>mercredi</b> 25 septembre 2024	<b>jeudi</b> 26 septembre 2024	<b>vendredi</b> 27 septembre 2024
<b>Entrée</b>	<b>Oeufs durs + mayonnaise</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Rillettes de thon, pain de mie</b>	<b>Galantine de volaille</b>	<b>Melon BIO</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tarte chèvre tomate basilic</b>	<b>Dos de colin sauce crevettes</b>	<b>Cannellonis</b>	<b>Saucisse braisée</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Poêlée méridionale</b>	<b>Semoule</b>	<b>Sauce Napolitaine + fromage</b>	<b>Purée</b>	<b>Courgettes BIO en béchamel</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Cœur de dame</b>	<b>Samos</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Bonbel</b>
<b>Dessert</b>	<b>Cake BIO au chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Ananas au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Donut sucré</b>



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

