

## Semaine du 26 au 30 septembre

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
<p>Haricots verts Bio vinaigrette Carottes râpées façon maltaise (à l'orange) Salade de riz Bio ***</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce basquaise Saucisse de Toulouse ***</p> <p>Boulgour Bio Poêlée méridionale du Chef ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison Bio Crème dessert au chocolat</p>	<p>Céleri Bio rémoulade Salade de coquillettes Saucisson à l'ail et cornichon ***</p> <p>Paleron de bœuf confit cocotte Beignet de poisson ***</p> <p>Pommes de terre grenaille Poireaux à la crème ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison Bio</p>	<p>Accras de morue Taboulé à la menthe fraîche (semoule bio) Œuf coquille ***</p> <p>Carbonara Sauce fruits de mer ***</p> <p>Penne Bio Poêlée de blettes ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison Bio Mousse chocolat</p>	<p style="color: green;">Menu végétarien</p> <p>Croque en sel de brocolis Taboulé à la menthe fraîche (semoule bio) Œuf coquille ***</p> <p>Burger végétarien Et sa sauce Tarte aux légumes de saison ***</p> <p>Potatoes Salade verte Bio ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Cookie du Chef Fruit de saison HVE</p>	<p>Friand au fromage Chou-rouge Bio aux pommes Pétale d'endive farçie au fromage ail et fines herbes ***</p> <p>Colombo de poisson MSC ***</p> <p>Riz Fenouil Bio braisé ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison Bio Crème dessert</p>

En bleu : maternelles