























# Menus du 9 au 13 septembre

**Légende :**



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Carottes râpées au persil   </p> <p>Sauté de porc sauce forestière   </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail   </p> <p>Gouda BIO  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)   </p> <p>Paupiette au veau sauce romarin  </p> <p>Pommes de terre vapeur  </p> <p>Camembert BIO  </p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Pizza au fromage  </p> <p>Poisson frais du jour au four   </p> <p>Brocolis BIO   </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette  </p> <p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella   </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote pomme BIO  </p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France