

<i>Menu</i>		<i>Midi</i>	<i>Soir</i>
Lundi	14-sept.	Choux fleurs ciboulette/Maquereau moutarde/Salade suisse/Salade verte Carbonara ou Carbonara végété Spaghettis / Carottes vapeur Fromage ou Yaourt Fruit	Bar à salade (garniture tzatziki) Quiche aux poireaux Printanière légumes Fromage ou Yaourt Compote madeleine
Mardi	15-sept.	Pastèque melon / Carottes et céleri / Pois chiche Galopin de veau sauce vigneronne ou Calamars à la romaine Semoule / Brocolis gratinés Fromage ou Yaourt Beignet pomme ou Fruit	Bar à salade (garniture taboulé boulghour) Jambon sauce madère ou Poisson meunière Petit pois et carottes Fromage ou Yaourt Fruit
Mercredi	16-sept.	Salade mexicaine / Salade lentilles et fourme / Salade verte Paella ou Tortilla Riz / Ratatouille Fromage ou Yaourt Fruit	Bar à salade garniture orientale Brochette de poisson marinée Colombo Pommes de terre façon Sarladaise Fromage ou Yaourt Tarte aux abricots "cuisiné maison"
Judi	17-sept.	Salade haricots verts/Salade Sainte Anne/Betterave Rouge et Maïs Grillade de porc sauce charcutière ou Colin crème ciboulette Frites / Courgettes basilic Fromage ou Yaourt Blanc-manger coco fruit	Pizza mozza Pilon de poulet romarin Penne rigate / Choux fleurs au jus Fromage ou Yaourt Fruit
Vendredi	18-sept.	Betterave feta/Brioche au cantal/Feuilleté fromage/Salade verte Carbonara de bœuf ou Falafels sauce blanche Flageolets / Haricots verts persillés Fromage ou Yaourt Fruit	

Ce menu pourra être modifié en fonction des approvisionnements

Les allergènes sont affichés quotidiennement au self



Le Secrétaire Général,

A. CLAIR