



Menu végétarien :

Lundi 18 septembre :

 Betteraves bio

Croque monsieur frais au fromage

Salade verte mélangée

 Fromage blanc aux fruits bio

Mardi 19 septembre :

 Rôti de dinde label rouge au jus

 Petit-pois bio

Fromage ails et fines herbes

 Fruit bio

Mercredi 20 septembre :

Melon

Tajine d'agneau à l'abricot

Boulgour bio 

Ile flottante

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait 



Jeudi 21 septembre :

Steak haché VBF 

 Choux fleurs bio

Comme blanche ou noire

Salade de fruits frais

Vendredi 22 septembre :

Scarole et mimolette

Dorade sébaste « pêche durable »
sauce moutarde à l'ancienne

 Riz bio

Purée de fruits bio



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.