



Lundi 25 septembre :

Poisson gratiné « pêche durable »

Fondue de poireaux

Fromage à coque rouge

Fruit

Mardi 26 septembre :

Pastèque



Boeuf VBF stroganoff

Pommes de terre persillées

Fromage blanc sur coulis

Menu végétarien

Mercredi 27 septembre :

Omelette bio nature fraîche



Poêlée méridionale

Edam ou gouda

Fruit



Goûter : Moelleux chocolat et jus de fruit

Vendredi 29 septembre :

Filet de poisson frais

Epinards à la crème

Brie bio



Fruit

Jeudi 28 septembre :

**MENU
A THEME**



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