

## MENUS DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

<p><b><u>LUNDI</u></b> Epinards à la crème* Beignets de calamar   Riz* Fruits de saison (pommes et raisins)*</p>	<p><b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Pain et chocolat*</p>
<p><b><u>MARDI</u></b> Carottes persillées* Volaille au curry   Purée de pommes de terre* Compote de pomme-fraise*</p>	<p><b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Pain et fromage</p>
<p><b><u>MERCREDI</u></b> Salade verte* Croque-monsieur maison à la béchamel* Dessert au choix*</p>	<p><b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Cake breton</p>
<p><b><u>JEUDI – MENU VEGETARIEN</u></b> Concombre vinaigrette* Chili végétarien* Yaourt sucré*</p>	<p><b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Brioche</p>
<p><b><u>VENDREDI</u></b> Brocolis en salade* Boulette d'agneau   Polenta* Pastèque*</p>	<p><b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Gâteau aux poires maison</p>

- \*Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain bio complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron\*, vinaigre balsamique, huile d'olive\* et de colza\*.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain\*, fromage\* et pommes\*).