

MENUS DU 22 AU 26 SEPTEMBRE

<p><u>LUNDI</u> Salade de betteraves* Pâtes au saumon* Fruits à croquer*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*</p>
<p><u>MARDI – MENU VEGETARIEN</u> Carottes vinaigrette* Dahl de lentilles vertes et corail Riz coco* Yaourt*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche</p>
<p><u>MERCREDI</u> Haricots verts en salade* Mignon de porc sauce moutarde Orge perlé Dessert au choix*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Atelier pâtisserie – madeleines au chocolat</p>
<p><u>JEUDI</u> Salade verte* Lasagne de bœuf* Compote de pomme*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage</p>
<p><u>VENDREDI</u> Caviar d'aubergine* Poulet aux herbes, carottes, pommes de terre et petits pois* Flan au caramel maison*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau au chocolat maison sans gluten</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*).