



# Menus du 18 au 24 septembre 2023



	<b>lundi</b> <b>18 septembre 2023</b>	<b>mardi</b> <b>19 septembre 2023</b>	<b>mercredi</b> <b>20 septembre 2023</b>	<b>jeudi</b> <b>21 septembre 2023</b>	<b>vendredi</b> <b>22 septembre 2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crème de foie</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Tomates cerise</b>	<b>Surimi sauce cocktail</b> 	<b>Carottes râpées</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Poisson pané plein filet</b>	<b>Escalope végétale panée</b>	<b>Rougail saucisse</b> 	<b>Jambon blanc Supérieur</b>	<b>Pâtes BIO à la Bolognaise</b>  
<b>Accompagnement</b>	<b>Brunoise de légumes</b> 	<b>Petits pois au jus</b> 	<b>Pâtes BIO</b>  	<b>Purée</b> 	
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Mimolette BIO</b>  	<b>Carré frais</b> 	<b>Crème dessert chocolat</b> 	<b>Emmental BIO</b>   	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Eclair chocolat</b>	<b>Purée pomme banane BIO</b> 	<b>Pompon coeur cacao</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	<b>Raisins</b>

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

