



SEPTEMBRE

PLAN DE REPAS

	LUNDI	MARDI	JEUDI 01	VENDREDI 02
SEM. 1			Melon Haut de cuisse de Poulet Bio grillée Ratatouille Nectarine	Concombre Bio à la crème Dos de colin sauce citron Haricots verts persillés Semoule au lait
SEM. 2	LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
	Coquillettes Bio Maïs Tomates Surimi Aiguillette blé pané tomates chèvre Poêlée champêtre St Nectaire AOP Fruit de saison Bio	Batavia Bio au Thon Emincé de Dinde à la moutarde Fusilli au beurre Bio Yaourt citron Bio	Macédoine mayo Boeuf sauté aux carottes Boulgour Camembert Bio Fruit de saison Bio	Tomates Maïs Bio vinaigrette Saumonette sauce provençal Courgette Bio à l'ail Flan Bio nappé de caramel
SEM. 3	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
	Carottes rapé Emmental Roti de Dinde au jus Penne au beurre Bio Dés de Poire Bio	Taboulé Bio Boulettes végéta. aux lentilles Poêlée campagnarde Cantal AOP Fruit de saison Bio	Velouté froid de concombre Colin d'Alaska pané PDT robe des champs Brie Bio Ananas au sirop	Betteraves Bio Sauté de Boeuf aux olives Carottes vichy Cône Vanille/Fraise
SEM. 4	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Tortis Bio Maïs Tomates Surimi Roti de Boeuf Courgettes Bio à l'ail Gouda Bio Fruit de saison Bio	Radis beurre Omelette au fromage Bio PDT sautées Fromage blanc sucré	Paté de campagne Hachis Parmentier Salade Comté AOP Fruit de saison Bio	Batavia Bio Croutons Pavé de Hoki sauce au beurre blanc Riz Bio Crème dessert au chocolat Bio
SEM. 5	LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
	Salade du meunier Haut de cuisse de Poulet Bio grillée Ratatouille Fruit de saison Bio	Oeuf dur mayo Bio Lentilles vertes aux courgettes Salade Camembert Bio Fruit de saison	Céleri rave mayo Emincé de veau à la crème Coquillettes Bio Emmental Bio Fruit de saison Bio	Endives vinaigrette Colin sauce citron Brocolis persillés Carré Bavaois