


































Le déjeuner



Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Bâtonnets de légumes, sauce   Paupiettes de veau Lentilles  Comté * Nectarine	Betterave  au chèvre frais  Blanquette végétarienne   Boulgour  Flan coco  Raisin	Salade de carottes (cuites)  Filet de poisson frais Poêlée de légumes  Tome de chèvre  Banane	Melon Sauté de bœuf aux olives   Aubergines, courgettes provençales  Clafoutis aux fruits 



Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Radis / beurre  Haricots rouge façon chili Blé Brie  Crème au chocolat 	Salade composée  Poulet rôti   Riz à l'espagnol  Fleur d'Anjou  Prune	Taboulé  Sauté de veau   Purée de courgettes  Fromage blanc 	Pâté de campagne  Brandade de poisson  Salade verte  Yaourt sucré 



Produit bio 
Produit local : 
Produit frais : PF
Haute valeur environnementale : 
Crèmerie Coulon : *
Fait maison : 
Appellation d'origine contrôlée : AOP
viande française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir