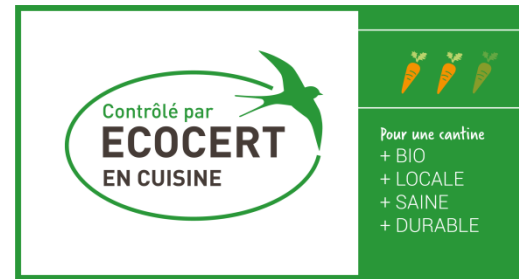
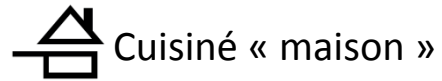
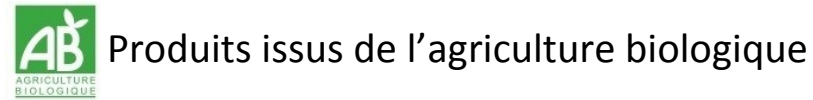


# Menu du mois de septembre 2019 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Cuisinés au sel de Guérande et à la levure de malt.



Ce menu est composé de produits :

**Bio = 82.24%**

*(Dont 61.68 % de produits Bio Locaux)*

Conventionnels = 17.75 %

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade verte Couscous d'agneau Fromage de chèvre Fruit de saison pain	melon Paella yaourt pain	Concombre Aïoli Cabillaud Fromage de pays Fruit de saison pain	Salade verte Guiche au courgette fromage Fruit de saison pain	Tomate Moule Frite Glace pain
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Radis + beurre Boulette de bœuf semoule fromage Fruit de saison pain	Concombre Pilon de poulet Petit épeautre Chou chantilly pain	Salade verte fromage Omelette pomme de terre Fruit de saison pain	Melon Steak de bœuf Courgette/pdt Fromage de pays Fruit de saison pain	Tomate Galette végétal Coulis de tomate Fromage blanc pain
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Melon Merguez de bœuf Semoule Fromage de pays Fruit de saison pain	Tomate Saucisse de boeuf Courgette-pdt Yaourt sucré pain	Salade verte Filet de merlu Polenta Fromage de pays Fruit de saison pain	concombre Soupe au pistou Fromage de pays Fruit de saison pain	Radis Ravioli ricotta épinard glace pain
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Melon Filet de merlu Courgette/semoule Fromage de chèvre Fruit de saison pain	Salade verte Poulet entier Ratatouille Fromage de pays Gâteau chocolat pain	Tomate Gnocchis végétarien Fromage de pays Glace pain	concombre Sauté de poulet riz Fromage de pays Fruit de saison pain	Pâté de foie+salade Navarin d'agneau polenta yaourt pain
LUNDI 30				
concombre Cordon bleu Courgette/pdt fromage Fruit de saison pain				