



LUNDI 26 SEPTEMBRE

SALADE DE TOMATES
GARDIANE DE TAUREAU
POLENTA
FROMAGE BIO
GLACE



MARDI 27 SEPTEMBRE

menu végé

SALADE DE MÂCHES
SAMOUSSA DE LÉGUMES
POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT
FRUIT DE SAISON



JEUDI 29 SEPTEMBRE

SALADE VERTE
STEAK HACHÉ
HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC BIO – MIEL
FRUIT



VENDREDI 30 SEPTEMBRE

SURIMI
CREVETTES AIL ET PERSIL
PÂTES
YAOURT
COMPOTE



CES MENUS SERONT RESPECTES EN FONCTION DES AVANTAGES ET DES IMPERATIFS DU MOMENT.