

MENUS PRIMAIRES ET MATERNELLES

Selon les livraisons de marchandises les menus sont susceptibles d'être modifiés



<p><u>LUNDI 24 SEPTEMBRE 2018</u></p> <p>Saucisson, radis, beurre F Cordon bleu / Haricots verts persillés Yaourt Bio</p>	<p><u>MARDI 25 SEPTEMBRE 2018</u></p> <p>Tomates mozzarella F Sauté de porc à l'ancienne / Pommes de terre grenaille F M Compote M</p>	<p><u>JEUDI 27 SEPTEMBRE 2018</u></p> <p>Concombre F Lasagnes aux épinards et saumon F M Pâtisserie</p>	<p><u> VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2018</u></p> <p>Salade fantaisie Wings de poulet Gratin dauphinois F M Glace</p>
<p><u>LUNDI 1er OCTOBRE 2018</u></p> <p>Carottes râpées M Petits pois / Saucisse F M Petit suisse</p>	<p><u>MARDI 02 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Œuf mayonnaise F M Pépité de colin « Panko » / Gnocchis Liégeois</p>	<p><u>JEUDI 04 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Croque- Monsieur M Steak haché F / Gratin de brocolis F M Fruit</p>	<p><u> VENDREDI 05 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Salade verte Poulet au curry / F M Frites Yaourt fermier P</p>
<p><u>LUNDI 08 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Feuilleté « hot dog » Mincenerette de porc F Carottes vichy F Tarte normande M</p>	<p><u>MARDI 09 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Salade mêlée Hachis Parmentier F M Fruits au sirop</p>	<p><u>JEUDI 10 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Pâté de foie, cornichons Gratin de poisson M Choux fleur braisé Fruit</p>	<p><u> VENDREDI 11 OCTOBRE 2018</u></p> <p>Pamplemousse Blanquette de dinde / Pâtes au fromage F M Câlin sur lit de fruits</p>

P = Producteur **M** = Confection Maison

F = Frais (poisson, viande, légume)

Viandes d'origine Française (Ariège, Aude, Aveyron, Gers)