























SEPTEMBRE SEMAINE 39

Lundi 22	Mardi 23 - végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Rillettes de thon et toast	Céleri rémoulade  	Betteraves cuites et mimolette 	Salade piémontaise  	Salade de tomates et mozzarella  
Sauté de dinde  Ratatouille  	Omelette au fromage  Boullghour 	Pilon de poulet  Riz 	Fricassée  de bœuf à la tomate Petits pois	Brandade de poisson   Salade verte
Prune 	Fromage blanc sucré 	Brownie	Buche du Pilat Banane 	Mousse au chocolat



Local



Agriculture Biologique




















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE SEMAINE 40

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2 - végétarien	Vendredi 3
Crêpe au fromage	Salade verte, croustons et feta	Salade pommes de terre, emmental et ciboulette 	Concombres crème ail et fines herbes  	Carottes râpées vinaigrette au citron 
Sauté de poulet  Riz 	Poisson beurre blanc Haricots verts	Jambon rôti  Gratin de chou-fleur 	Nuggets végé  Coquillettes  	Emincé de bœuf  Pommes de terre rôties
Camembert Raisin 	  Yaourt framboise	Gaufre chocolat	Saint-Nectaire  Ananas	Riz au lait 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.