

MENU MOIS SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 1 AU 2			Tomates Bio Steack haché Bio Pommes rissolées Bio Fromage Glace	Concombre Bio Poisson Pates Bio Yaourt fraise Bio Fruits
SEMAINE DU 5 AU 9	Salade Crétoise Steack fromager Bio Salade verte Bio Fromage Fruits	Melon Escalope de dinde Bio Harocots verts Bio Fromage Crème vanille Bio	Tomates Bio aux œufs durs Chipolatas Purée Fromage Compote Bio	Rillettes de Tours Poisson Poêlée poivrons aubergines Bio Yaourt vanille Bio Fruits
SEMAINE DU 12 AU 16	Salade Kenyane Poulet Bio Gratin de courgettes Bio Fromage Glace	Pastèque Bio Paupiette de veau Bio Blé Bio Fromage Compote de pomme Bio	Concombre Bio Lentilles et riz Bio a la tomate Fromage Fromage blanc	Laitue Bio au gruyère Poisson Céréales Bio Yaourt Fruits
SEMAINE DU 19 au 23	Salade de haricots Bio Pépité de volaille Bio Ratatouille Bio Fromage Fruits	Tomates Bio au thon Egréné de bœuf Bio Tortis Bio Fromage Glace	Salade composée Quinoa bio aux épices Fromage Crème au Chocolat Bio	Chorizo Poisson Epinards Bio Yaourt Fruits

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Toutes nos viandes de bœuf sont VBF, Les sautés de porc: Roi Rose de Touraine. Les légumes Bio proviennent de chez Paola à Luzillé, Les yaourts de la Fromagerie Maurice à Descartes.