

En Septembre, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 4/09 au 8/09	Salade de tomate* Poulet rôti* Patte au pesto Pastèque*/Biscuit	Salade piémontaise Courgette farcie* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade de lentille Tomate à la provençale* Riz Fromage blanc	Macédoine Brandade de poisson Gâteau au chocolat*
Semaine 2 Du 11/09 au 15/09	Menu végétarien Melon* Ratatouille Blé Fromage/Fruit*	Salade verte* Blanquette de dinde* Pomme de terre vapeur * Fruit/Biscuit*	Pêche au thon* Colin au beurre maître d'hôtel* Epinard Yaourt aux fruit	Chou rouge en vinaigrette* Roti de porc* Haricot vert Rose des sables*
Semaine 3 Du 18/09 au 22/09	Tourte au thon * Nuggets Poêlé de légumes Fromage/Fruit*	Menu végétarien Friand au fromage Moussaka végé* Clafoutis aux pommes*	Salade d'haricot vert Poisson en sauce Semoule Fruit/Biscuit*	Pissaladière* Daube* Duo de pomme de terre / carotte sauté* Petit suisse
Semaine 4 Du 25/09 au 29/09	Menu végétarien Pastèque/Feta* Pizza au fromage Yaourt	Menu Espagnol Gaspacho* FIDEUA* (Paella de pate) Miguelitos*	Melon* Moules au curry* Frites Fromage/Fruit*	Rillettes de sardine Escalope de porc mariné* Brocolis* Fruit/Biscuit*

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs