

# MENUS SEPTEMBRE 2023

<p><b>4</b></p> <p>Carottes rapées Saucisse (Gatinelle) Frites Pot de glace vaille/fraise</p>	<p><b>5</b></p> <p>Salade verte et dés d'emmental Émincés de poulet (Gatinelle) Salsifis Fruits</p>	<p><b>7</b></p> <p>Melon Paëlla  Yaourt (A la ferme)</p>	<p><b>8</b></p> <p>Pâté de campagne Colin Poêlée de légumes Fruits</p>
<p><b>11</b></p> <p>Macédoine de légumes Boudin  Purée  Fruits</p>	<p><b>12</b> </p> <p>Concombres  Tortilla  Crème </p>	<p><b>13</b></p> <p>Betteraves Boulettes de boeuf Haricots verts flan pâtissier </p>	<p><b>14</b></p> <p>Salade niçoise pesca Meunière Gratin de brocolis  fruits </p>
<p><b>18</b></p> <p>Salade de permes au jambon Fricadelle de boeuf Petits pois-Carottes Yaourt (Surnos terres)</p>	<p><b>19</b></p> <p>Salade de tomates (Saladfruits) Paupiette de veau Poêlée lyonnaise Fruit</p>	<p><b>21</b> </p> <p>Céleri réMoulade Lasagne veggio  Crème </p>	<p><b>22</b></p> <p>Rosette Dos de colin Choux-fleurs persillés Fruit</p>
<p><b>25</b> </p> <p>Taboulé Saucisse de volaille Haricots blancs Compote</p>	<p><b>26</b></p> <p>Champignons à la crème Galette de boulgour-épautre et légumes BIO Haricots beurre Fromage blanc</p>	<p><b>28</b></p> <p>Melon Sauté de porc (Gatinelle) Coquillettes (Surnosterres) Fruit</p>	<p><b>29</b></p> <p>Salade Marco-Polo Filet de merlu Poêlée de légumes Gâteau basque</p>
<p><b>26</b></p>	<p><b>27</b></p>	<p><b>29</b></p>	<p><b>30</b></p>