

## Semaine du 4 au 8 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Pêche au Thon</b>	Melon BIO	Crudités BIO de saison	Tarte aux légumes de saison BIO Salade BIO Fromage BIO <b>Riz au lait</b>
Pâtes Carbonara BIO	Poisson	Rôti de boeuf froid	
	Ratatouille de légumes BIO	Gaufres de Pomme de Terre	
Compote BIO	 Yaourt BIO	 Glace BIO	

## Semaine du 11 au 15 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Blanquette de poisson</b>	Gaspacho BIO	Pastèque BIO	Tartare de concombre BIO à la menthe
	Chipolatas	Steack Végétarien	<b>Emincé de volaille au</b>
Blé BIO	Gratin de légumes BIO de saison	Légumes BIO de saison	
Fromage AOP ou Local	Fromage blanc BIO	<b>Koule a la confiture</b>	Pâtes BIO
Fruit BIO			Glace BIO

## Semaine du 18 au 22 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Melon BIO	<b>Omelette garnie</b> Salade verte BIO Fromage BIO Fruit BIO	Pâté Cornichons	Tartare de tomates BIO basilic
<b>Boulettes de bœuf à la tomate</b>		Sauté de Dinde	Poisson
		Poêlée de légumes	 Pommes vapeur BIO
Boullgour BIO		Yaourt BIO	Glace BIO
Crème dessert BIO			

## Semaine du 25 au 29 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Toasts de sardines	Crudités BIO de saison	Petit Salé	Œufs BIO mayonnaise
	Steack de Poisson	Lentilles BIO	<b>Croque Monsieur Végétarien</b>
Paupiettes de volaille	Riz BIO Piperade		Salade BIO
Haricots beurre BIO	Tarte aux Fruits BIO	Fromage BIO	Fromage blanc BIO
Glace BIO		Fruit BIO ou Local	

Viandes Boucherie de Saint Seurin    Volailles Christophe Marceteau Montpeyrou    Esturgeons PRUNIER ESTURGEON Montpon

Légumes BIO Les Jardins de la Ménoue Moulin Neuf    Fromage/Yaourt La Ferme des Jarouilles    Fruits Epicerie BIOCOOP Coutras

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements

En vert menus sans viande

En rouge plats cuisinés Maison

En vert BIO ou Local