

## Menus de septembre 2022

Vbf : viande bovine française  
Loc : produits locaux  
Lab : produits labellisés  
Bio : produits issus de l'agriculture biologique  
Msc : pêche durable  
Of : Origine France



### *Lundi 5/09*

Pizza  
Côtes de porc (loc-lab)  
Petits pois/carottes (bio)  
Compote

### *Lundi 12/09*

Asperges  
Chipolatas (loc-lab)  
Lentilles au jus (bio)  
Mousse au chocolat (bio)

### *Lundi 19/09*

Terrine de campagne (loc)  
Cordon bleu  
Jardinières de légumes (bio)  
Tarte aux pommes (bio)

### *Lundi 26/09*

Macédoine de légumes  
Steak (vbf -bio)  
Coco sauce tomate  
Flan (bio)

### *Mardi 6/09*

Carottes râpées (loc)  
Truffade  
Glace (bio)

### *Mardi 13/09*

Saucisson/cornichons  
Poulet rôti (loc-lab)  
Chou-fleur au jus (bio)  
Salade de fruits

### *Mardi 20/09*

Batavia  
Rôti de porc (loc-lab)  
Riz (bio)  
Crème dessert (bio)

### *Mardi 27/09*

Betteraves rouges en salade  
Nuggets de poulet  
Gratin de courgettes (bio)  
Eclair au chocolat

### *Jeudi 1/9*

Salade verte (loc)  
Lasagnes (vbf-bio)  
Yaourt nature (loc-lab)

### *Jeudi 8/09*

Lentilles en salade (bio)  
Filet de poisson (msc)sauce oseille  
Brocolis (bio)  
Fruit

### *Jeudi 15/09*

Tomates en salade  
Omelette aux pommes de terre  
Petits suisses (bio)

### *Jeudi 22/09*

Salade composée  
Filet de poisson pané (msc)  
Epinards (bio)  
Ile flottante

### *Jeudi 29/09*

Asperges  
Quenelles  
Coquillettes (bio)  
Yaourt aux fruits (bio)

### *Vendredi 2/09*

Crêpe au fromage  
Sautée de dinde (loc-lab)  
Carottes (loc) à la crème  
Fruit

### *Vendredi 9/09*

Pamplemousse  
Gigot d'agneau  
Flageolets (Of-lab)  
Fromage blanc (loc-lab)

### *Vendredi 16/09*

Filets de sardines au citron  
Rôti de veau (loc-lab)  
Haricots verts(Of-lab)  
Fruit

### *Vendredi 23/09*

Concombres  
Spaghettis (bio) façon bolognaise  
Glace( bio)

### *Vendredi 30/09*

Quiche lorraine  
Filet de poisson (msc) à la provençal  
Haricots beurre (Of-lab)  
Fruit