



	Lundi 1er	Mardi 2	 Jeudi 4	Vendredi 5
semaine 36 Du 1er septembre au 7 septembre	Carottes rapées	Salade de pâtes	 Samoussa aux légumes	Pizza
	Steak haché	Chipolatas	Tortillas de pommes de terre	Marmitte du pêcheur
	Pommes rôsti	Petit pois & carottes	Courgettes poêlées	Riz
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Beignet aux pommes	Fruit Bio	Crème dessert Bio	Fruit Bio
Menu vendanges				
	Lundi 8	Mardi 9	 Jeudi 11	Vendredi 12
semaine 37 Du 8 septembre au 14 septembre	Salade de Boulgour	Pâté en croûte	Salade de tomates	Betteraves
	cordons bleus	Rôti de bœuf	Œufs durs	Poisson meunière
	Courgettes poêlées	Pommes rôsti	Pâtes aux légumes	Riz
	Petit suisse nature	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio
	Compote Bio	Duo de raisins	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés Bio
	Lundi 15	 Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
semaine 38 Du 15 septembre au 21 septembre	Concombres et tomates	Salade de lentilles	Taboulé	Pizza
	Cuisse de poulet	Tortillas de pommes de terre	Steak haché	Dos de colin sauce aux agrumes
	Petit pois & carottes	Haricots verts persillés	Carotte braisées	Brocolis
	Fromage	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio	Flan caramel	Fruit Bio	Crème dessert
	Lundi 22	Mardi 23	 Jeudi 25	Vendredi 26
semaine 39 Du 22 septembre au 28 septembre	Samoussa aux légumes	Carottes rapées	Betteraves	Coleslaw
	Paupiette de veau	Rôti de porc au jus	Chili sin carne	Blanquette de poisson
	Brocolis Bio	Pâtes Bio	Riz	Purée de pommes de terre
	Fromage	Fromage Bio	Fromage Bio	Fromage
	Fruit Bio	Yaourt au chocolat	Fruit Bio	Fruit Bio



Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter.

Menus validés par une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO