

# SEPTEMBRE

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Betterave	Crêpe au fromage	Chèvre chaud et sa salade pain au petit épeautre	Bâtonnets de concombre sauce yaourt et coriandre
Ravioli gratiné	Dos de colin	Tajine de légumes à la lentille corail	Steak haché de taureau aux pâtes trois couleurs
	Poêlée bretonne avec fond d'artichaut		
Glace	Compote	Pastèque grande rouge sans pépin	Pomme façon tatin

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Tomate mozzarella	Cèleri rave	Fraicheur fermière (fromage fermier/salade)	Carottes râpées en vinaigrette
Omelette	Filet poulet à l'ail et aux fines herbes	Repas camarguais	Couscous de Sarazin aux petits légumes de saison
Ratatouille	Gratin de courgette	Riz de Camargue semi complet	
Yaourt/biscuit	Pâtisserie	Melon	Yaourt au chèvre

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Pizza	Salade verte	Crudités frais de saison	<b>Repas avec un chef cuisinier</b>
Gratin de poisson	Lasagne	Gardiane de taureau	
Haricots verts		Riz de Camargue aux petits légumes	
Fruit	Fruit	Yaourt fermier de chèvre au miel	



 Fait maison

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel  
Des modifications peuvent être effectuées