

3	Lundi 16 septembre 2024	Mardi 17 septembre 2024	Mercredi 18 septembre 2024	Jeudi 19 septembre 2024 MENU BIO ÉTÉ 	Vendredi 20 septembre 2024
Entrées	Salade d'endives noix et mimolette  Tomate mozzarella	Feuilleté fromage x 1  Croisillon champignons x 1		Pomelos + sucre  Betteraves et maïs	Duo de saucissons  (sec et ail)  Surimi mayonnaise 
Plats		Rôti de veau sauce poivre   Quenelles de brochet sauce nantua		Parmentier de bœuf à la patate douce   Omelette	Poulet aiguillettes crousty  Filet de colin pané aux céréales 
Garnitures	Curry de légumes pois chiches et riz tikka massala (plat complet) 	Choux de Bruxelles gratinés  Semoule Bio 			Brunoise du soleil  Gnocchi Bio à la tomate 
Produits laitiers	Fromage blanc de campagne + sucre  Petit suisse sucré * 1	Saint nectaire   Pont l'évêque		Edam  Emmental	Tomme grise  Vache qui rit
Desserts	Gaufre (banane, chocolat)   Gaufre (pomme, caramel)	Fruit de saison  Fruit de saison		Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison Bio   Fruit de saison Bio 

**LÉGENDE**

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit local	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale