



## Septembre 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/09/24 au 08/09/24	Émincé de poulet croustillant Poêlée de « Légumes » du soleil sautés St Môret Bio Beignet au chocolat	Betteraves Bio aux œufs durs Raviolis aux fromages Brie « Fruit » 		« Courgettes râpées » à la Mozza Sauté de porc aux olives Polenta Yaourt bio	Pavé de Lieu aux amandes Carottes bio à la crème Emmental « Fruit »
Du 09/09/24 au 15/09/24	Salade de concombre au thon Boulette de bœuf Gnocchi aux légumes Petit suisse Bio	Pilons de poulet rôtis Gratin de chou-fleur Gouda Compote Bio		Coleslaw Colin à la Provençale Riz bio safrané Liégeois	Taboulé bio à la Libanaise Omelette roulée Petit Pois à l'ancienne « Fruit » 
Du 16/09/24 au 22/09/24	Lentilles bio en salade Saucisses aux « herbes de Provence Bio » Brocolis vapeur Pêche aux amandes grillées	<b>Menu Italia</b> La salade Roma Spaghetti bio à la Bolognaise (emmental rapé) Panna Cotta et coulis de fruits rouges 		Crousty-Fromage Légumes confits Bio Tomme noire Fruit 	Carotte râpées Curry de Poisson au lait de coco Semoule Bio Yaourt à boire
Du 23/09/24 au 29/09/24	Salade verte Lasagnes à la Ricotta et aux « petits légumes de Provence » Cantal Yaourt Bio 	Pizza Jambon de Paris Purée de Courges « Fruit »		Steak haché de veau grillé Haricots verts Bio persillés Mini-Cabrette Compote	Salade de Riz Bio Merlu rôti Épinards à la crème Pâtisserie

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

