



Menus du 2 au 24 septembre 2021

Dicton du mois :
"En septembre, s'il tonne, la vendange est bonne."

lundi 30 aout	mardi 31 aout	mercredi 1er septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
VACANCES	VACANCES		Salade verte Raviolis (plat complet) Compote	Feuilleté au fromage Filet de poulet sauce poivre Haricots verts Yaourt sucré

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Sauté de bœuf aux olives Pommes vapeur Kiri Fruit de saison	Salade de pâtes Filet de poisson meunière Ratatouille Cantal		Crêpe au fromage Rôti de porc Epinards à la crème Pâtisserie	Concombre vinaigrette Lasagnes de légumes (plat complet) Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS DES ILES



lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Saucisse fraîche Aubergines à la tomate Saint Moret Compote	Melon Sauté de dinde sauce provençale Potatoes Fruit de saison		Carottes râpées à l'ananas Poisson sauce curry coco et petits légumes Riz Cake banane/chocolat	Taboulé Tarte au fromage Haricots verts Mousse au chocolat

AGRLOCAL
Mettez de l'Aude dans vos recettes !



lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Pâté de campagne Haut de cuisse de poulet Courgettes béchamel Fruit de saison	Salade verte Bolognaise Pâtes et râpé Yaourt artisanal		Couscous (plat complet) Mimolette Fruit de saison	Pizza au fromage Omelette Poêlée de légumes Liégeois au caramel

Produits régionaux

Produits BIO