



A TABLE!
Diversifier l'alimentation d'origine : C'est mieux

septembre



<i>Lundi</i> 01-sept	<i>Mardi</i> 02-sept	<i>Judi</i> 04-sept	<i>Vendredi</i> 05-sept
Avocat Ratatouille (FM) Semoule Salade de fruits (FM)	Sardine et beurre Émincé de volaille (FM) Pâtes Tartes aux pommes (FM)	Concombres Blanquette de poisson (FM) Purée (FM) Yaourt	Rillettes de thon (FM) Quiche lorraine (FM) Salade Flan à la vanille (FM)
08-sept	09-sept	11-sept	12-sept
Salade verte maïs Œufs durs Choux fleurs béchamel (FM) Raisins	Carottes râpées Steak Pommes sautées Flognards poires (FM)	Taboulé (FM) Cabillaud Riz sauce tomate Gâteau au yaourt (FM)	Melon Escalope de dinde Haricots verts Glace
15-sept	16-sept	18-sept	19-sept
Betteraves rouges Cake courgette emmental (FM) Salade Banane	Tomates mozzarella basilic Cuisse de poulet Jardinière de légumes (FM) Fromage	Salade de riz Poisson pané Petits pois Raisin	Jambon macédoine Filet mignon Lentilles Crumble aux pommes (FM)
22-sept	23-sept	25-sept.	26-sept.
Radis Omelette gruyère Tomate provençale Semoule (FM)	Tomates Concombres Sauté de veau Carottes-pommes de terre Yaourt	Jambon de pays Boeufs bourguignon (FM) Coquillettes Fromage	Potage Chipolatas Haricots blancs Gâteau au chocolat (FM)