

## SEPTEMBRE 2023

<b>Lundi 04</b>	<b>Mardi 05</b>	<b>Jeudi 07</b>	<b>Vendredi 08</b>
Melon de Vendée Galette de flocons d'avoine bio à la provençale Purée de courgettes* Fromage blanc bio	Pain de carottes Côte de porc* Mogettes de Vendée Fromage Nectarine	Salade de tomates * Et fromage de chèvre* Rôti de dinde* Haricots verts Clafoutis aux pêches	Saucisson sec* Filet de poisson sce basilic Pommes de terre vapeur Glace
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
Salade mimosa* Parmesane d'aubergines* Coquillettes bio Yaourt nature bio*	Betteraves rouges râpées Cuisse de poulet rôtie* Petits pois Semoule au lait	Feuilleté au fromage Filet de poisson à la basquaise Riz Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu Épinards bio Flan pâtissier
<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>
Salade de lentilles bio Tartes aux tomates fraîches* Salade verte Fromage blanc bio*	Concombre à la crème Couscous de poulet-merguez Légumes -semoule Pavé antillais	Macédoine de légumes à la mayonnaise Brandade de poisson Fromage Fruit de saison	Melon de Vendée Steak haché bio Haricots verts Crème au caramel

\*Légumes de chez Jean-Ernest Vincent. Viandes de la boucherie de Damvix. Fromage de chèvre fermier du Vrizon.  
Oeufs bio de st Pierre Le Vieux. Fromage blanc et yaourts fermiers de La Futaie. Lait bio.