
































septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI 02	VENDREDI 03
		*SALADE DE LENTILLES *OMELETTE HARICOTS VERTS  MELONS 	*CONCOMBRES  MOULES *FRITES  CREMES DESSERTS
LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
*TOMATES VINIAGRETTE  *ESCALOPES DINDE A LA CREME *POMMES DE TERRE SAUTEES YAOURTS AUX FRUITS	*CHOUX FLEUR EN SALADE  *PATES CARBONARA PRUNES 	*SALADE MIMOSA  *TOMATES FARCIES CAROTTES COURGETTES  BOULGOURS *POMMES AU FOUR 	PATE DE CAMPAGNE *CAKES AU THON ET AUX POIVRONS SALADE VERTE  GLACES
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
SAUCISSONS SECS POULET *RATATOUILLE  PETITS SUISSES	*CAROTTES RAPEES  BOUDIN BLANC COQUILLETES RAISINS 	*POIREAUX VINAIGRETTE  *QUICHE AUX COURGETTES ET CHEVRES  CHOCOLATS LIEGOIS	*SALADE SUISSE SAUMON EPINARDS  BANANES 
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
*SALADE HARICOT VERT  STEACKS HACHES *POMME DE TERRE RISSOLEES POIRES 	*RILLETTE DE SARDINE *SAUTE DE PORC *COURGETTES PERSILLEES  CREMES DESSERT	*TOMATES VINAIGRETTE  *GRATIN DE CHOUX FLEUR ET POMMES DE TERRE  MELONS 	*CONCOMBRES A LA CREME  *ENCORNETS SAUCE TOMATE RIZ *GATEAUX ANNIVERSAIRE
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
*SALADE CERVELAS POULET *GRATIN DE BLETTES  POIRES 	*SALADE COMPOSEE *LASAGNES *MELI MELO DE FRUITS 	*SALADE DE LENTILLES *COURGETTES FARCIES DE LEGUMES  RIZ	

*FAIT MAISON

 PRODUIT BIOLOGIQUE

Possibilité de changement de menus selon les commandes. Viandes d'origine Française. Du fromage est servi à chaque repas, les menus sont établis selon le plan alimentaire des Laboratoires de Touraine. Conformément à la loi Eglin, un repas végétarien est servi chaque semaine. Tous les assemblages sont fait sur place, en privilégiant les produits frais, de saisons, et biologiques.