



# Semaine du 19 au 23 septembre



LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Pâté en croûte de volaille Œuf dur mayonnaise	Pastèque Melon	Carottes râpées bio Céleri rémoulade	Salade verte emmental tomates cerises Tomates bio mozzarella
Sauté de volaille aux 2 raisins  Ou: Tomate farcie végétarienne	Tajine de boulettes aux haricots blancs	Rôti de bœuf Sauce au poivre  Ou: Roulé végétal blé et pois cuit	Dès de colin et saumon Sauce aux poivrons  Ou: Haricots rouges
Duo de courgettes	(Carottes, courgettes, navets pomme de terre)	Haricots beurre persillés	Boulgour bio
 Chaource AOP Mi-chèvre	 Emmental bio  Edam bio	P'tit Louis Vache qui rit bio	Yaourt vanille bio Tome grise
Prunes rouges bio Nectarine blanche bio  	Crème dessert chocolat bio Crème dessert pistache	Fromage blanc et brisures de cookie Flan vanille et galette au beurre	Raisin bio Pêche blanche bio  

- Menus validés par la diététicienne et en commission de restauration pouvant être modifiés en cas de besoin
- Origines des viandes de Bœuf, Veau et Agneau, Porc et Volaille: France
- De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc
- La Caisse des Ecoles du 14<sup>ème</sup> participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne