

Semaine du 18 septembre au 29 septembre 2017

Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre Repas Végétarien	Mercredi 20 septembre	Jeudi 21 septembre Repas BIO	Vendredi 22 septembre
<p>Tomates</p> <p>Aiguillettes de porc sauce BBQ maison</p> <p>Pâtes</p> <p>Tomme d'Anjou BIO</p> <p>Poires BIO</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Risotto au parmesan et petits pois</p> <p>Biscuit</p> <p>Nectarine BIO</p>	<p>Repas surprise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pâte de fruit</p>	<p>Taboulé au citron confit</p> <p>Crumble de Saumon</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Snickers</p>
<i>Knacki végétal</i>	<i>Risotto</i>		<i>Parmentier Végétal</i>	<i>Galette seitan</i>
Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre Repas Végétarien	Mercredi 27 septembre	Jeudi 28 septembre Repas BIO	Vendredi 29 septembre
<p>Radis roses au citron</p> <p>Pâtes à la Carbonara</p> <p>Compote de fruit BIO</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Concombre BIO « Tzatziki »</p> <p>Falafel</p> <p>Légumes au curry</p> <p>Camembert de brebis BIO</p> <p>Raisins BIO</p>	<p>Repas surprise</p>	<p>Batavia ,emmental</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Tartelette de fruits Maison</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette d'orange</p> <p>Pépites de poisson au ketchup</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Biscuit</p>
<i>Pâtes gratinées</i>	<i>Falafel</i>		<i>Piémontaise de protéine de soja</i>	<i>Boulettes de lentilles</i>

PROTEINES sans viande

FECULENTS
LEGUMES CUIITS

SUCRES **Gluten**

PRODUITS LAITIERS

MATIERES GRASSES pain BIO tous les jours

L'apport nutritionnel ne se mesure pas en un seul repas