

En Septembre, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 2/09 au 6/09	Concombre* Cordon bleu Pates au fromage* Pastèque*	Taboulé Poulet rôti* Gratin d'aubergine* Fromage/Biscuit	Menu végétarien Salade de blé* Haricots verts Omelette* Fromage blanc	Salade piémontaise Blanquette de poisson* Semoule Yaourt
Semaine 2 Du 9/09 au 13/09	Melon* Rougail de saucisse* Riz Fromage/Fruit*	Salade de tomates* Courgette farcie* Rösti Flamby	Rillettes de sardine* Ratatouille* Rôti de porc* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Macédoine Tomate provençale* Boullgour aux légumes* Fromage/Biscuit
Semaine 3 Du 16/09 au 20/09	Salade verte* Petits pois Boulettes de bœuf Pastèque*	Menu végétarien Friand Poêlée de pomme de terre courgettes* Fromage/Fruit*	Tarte à la tomate* Colin Epinard Yaourt	Pêche au thon* Escalope de porc* Brocolis Biscuit/Fruit*
Semaine 4 Du 23/09 au 27/09	Menu végétarien Salade haricots verts* Pates aux légumes* Mousse au chocolat	Quiche aux poireaux* Nuggets Ecrasé de pomme de terre* Biscuit/Fruit*	Carotte râpée* Poisson pané Piperade* Fromage/Fruit*	Salade concombre/tomate* Merguez* Flageolets Fromage/Fruit*
Semaine 5 Le 30/09	Menu végétarien Crêpe Moussaka végété* Fromage blanc			

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs