

Les menus de Solange pour le mois de septembre

Vive la rentrée



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>du 4 au 8 septembre</i>	Salade de haricots verts Ravioli + Fromage rapé Fruit frais	Salade verte + œuf + jambon Quenelles Epinards Compote + Biscuit	Salade de chou maison Saucisse Pâtes Bio Yahourt de Savoie Bio	Salade bettraves Sauté de veau Gratin de pommes de terre Bio Fruit
<i>du 11 au 15 septembre</i>	Salade de riz + fromage Poisson meunière Ratatouille Fruit	Salade verte Sauté de dinde Flageolets Salade de fruits	Salade de tomate maison Braisé Boulgour Bio Fromage blanc + coulis	Salade composée de légumes Filet de poulet Pâtes Bio Reblochon Fruit
<i>du 18 au 22 septembre</i>	Salade de lentilles Bio Cœur de Merlu Poêlée de légumes Fruit	Carottes rapées maison Roti de porc Coquillettes Bio Fromage frais Salade de fruit	Salade d'endives + œuf Boulettes Pommes de terre Yahourt aux fruits de Savoie	Taboulet Emincé de dinde choux fleurs Bio Tomme Fruit
<i>du 25 au 29 septembre</i>	Salade de haricots verts maison Pâte à la carbonara + fromage rapé Fruit	Salade verte Blanquette de veau Riz Bio Yahourt aux fruits de Savoie	Salade de choux rouge maison Sauté de dinde Petit pois Tarte aux pommes maison	Carottes rapées maison égrener de bœuf Purée de PdT maison Fromage Frais Cocktail de fruits

Viande (veau, porc, bœuf) boucherie Jargot à Faverges
Fromage Reblochon, tomme chevrotin La petite épicerie
Produit sec Céréales produit de base

Viande Française
Production par Solange à la cantine "fait maison"
Produit bio