

Menus du mois de septembre 2024 École Saint Joseph Wallers

<p>Lundi 2/9 Betteraves bio Emincés de filet Coquillettes bio Liégeois chocolat</p>	<p>Mardi 3/9 Tomates mozzarella Croque veggie sauce ketchup Riz d'or aux légumes Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 5/9 Jus de pommes Boulettes de bœuf sauce paprika Purée de pommes de terre et chou fleur Yaourt aromatisé</p>	<p>Vendredi 6/9 Concombres sauce bulgare Fricassée de colin MSC façon tajine Semoule bio Biscuit roulé à la confiture de fraise</p>
<p>Lundi 9/9 Carottes râpées Emincé végétal de pois bio sauce basquaise Riz bio créole Camembert bio</p>	<p>Mardi 10/9 Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Poisson pâné 100% filet MSC Gratin de carottes et pommes de terre Fromage blanc nature sucre vergeoise</p>	<p>Jeudi 12/9 Pâté de campagne label rouge Paupiettes de veau sauce romarin Haricots verts bio PDT vapeur Crème dessert à la vanille</p>	<p>Vendredi 13/9 Feuilleté au maroilles Sauté de porc sauce champignons Torsades bio Fruit de saison</p>
<p>Lundi 16/9 Duo de courgettes et carottes Saucisse de Strasbourg Lentilles bio et PDT Yaourt sucré de la ferme des anneaux</p>	<p>Mardi 17/9 Tomates vinaigrette Sauté de bœuf façon bourguignon Pennes bio emmental râpé bio Salade de fruits frais</p>	<p>Jeudi 19/9 Laitue aux dés de tomates Omelette au fromage PDT rissolées sauce ketchup Banane bio</p>	<p>Vendredi 20/9 Concombres sauce bulgare Fricassée de poisson MSC façon cotriade Semoule bio Brownie</p>
<p>Lundi 23/9 Salade de perles de pâtes Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne Petits pois PDT St Moret bio</p>	<p>Mardi 24/9 Tomates vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille semoule bio Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Jeudi 26/9 Salade vinaigrette moutarde à l'ancienne Jambon blanc label rouge Purée de pommes de terre Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 27/9 Filet de saumon MSC sauce à l'oseille Torsades bio et emmental râpé bio Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache</p>
<p>Lundi 30/9 Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange Boulettes de porc façon tomate farcie Riz bio pilaf Flan nappé caramel</p>			

