



Ecole Sainte-Marie



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine),



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes),

## Du 26 au 30 septembre

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Haricots verts bio vinaigrette Carottes râpées façon maltaise (à l'orange)	Cœurs d'artichaut Salade de coquillettes	Gelée de tomates basilic Taboulé à la menthe fraîche (semoule bio)	Friand au fromage Chou rouge bio aux pommes
Rôti de dinde label rouge sauce basquaise	Paleron de bœuf confit cocotte	Canelloni chèvre / épinards	Colombo de poisson MSC
Boulgour bio Poêlée méridionale du chef	Pommes de terre grenailles HVE à l'ail Courgettes bio	Salade	Potatoes Fenouil bio braisé
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe
Fruit de saison bio Crème dessert au chocolat	Fruit de saison bio Yaourt aromatisé	Brownie du chef Fruit de saison HVE	Fruit de saison bio Donuts
<b>MENU VEGETARIEN</b>			
Produits Bio	Produits pêche durable	Produits labellisés	Produit local
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements,			

LA VIE EN ROSE