

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>01 au 05 septembre</b>	Tomates en salade et graines Sauté de dinde Ratatouille Fromage et fruit	Salade de lentilles jaunes et carottes Couscous aux légumes Yaourt à la fraise	Concombres et dès de Feta Sauté de porc Pommes de terre au four Fruit	Salade verte et composée Pâtes aux 2 saumons Crème au chocolat
<b>08 au 12 septembre</b>	Carottes râpées et graines de lin Poulet au four Haricots verts Glace	Riz noir en salade et œuf dur Gratin à la courgette et aux tomates confites Yaourt à la framboise	Salade verte en vinaigrette Sauté de veau Frites au four Fromage et fruit	Pâté de campagne et cornichons Poisson à la sauce citron Pâtes semi-complètes aux poivrons Fruit
<b>15 au 19 septembre</b>	ENTREE BABETH Sauté de porc à la moutarde Purée maison Fromage et fruit	Betteraves et pois chiches Quiche aux légumes Salade verte Yaourt au citron	Tomates mozzarella au basilic Sauté de dinde Riz 3 couleurs Fruit	Concombres en vinaigrette et noix Brandade de morue Compote à la pomme
<b>22 au 26 septembre</b>	Salade composée et graines Bœuf mijoté aux carottes Pâtes 3 couleurs Fromage et fruit	Lentilles beluga et tomates Galettes aux céréales Ratatouille Yaourt à la passion	Taboulé maison Quiche Lorraine Salade de mâche Cookies et fruit	Crème aux légumes Poisson à la sauce basquaise Blé DESSERT BABETH
<b>29 septembre au 03 octobre</b>	Crème à la courgette et au basilic Nuggets de poulet (fait maison) Salade verte et tomates Fromage et fruit	Lentilles jaunes et pois chiches Toasts aux fromages Salade verte Yaourt à la framboise	Carottes et betteraves Pizza fromage, jambon, poivrons Fruit	Salade verte et composée Gratin poisson, curry, PDT Crêpes
<b>06 au 10 octobre</b>	Coleslaw maison Sauté de porc à la provençale Riz basmati Crème à la vanille	Velouté à la courgette Omelette aux fines herbes Pommes de terre au four Yaourt à la fraise	Carottes râpées et sésame noir PLAT BABETH Fromage et fruit	Haricots verts en vinaigrette Pâtes aux 2 saumons et fromage râpé Petits gâteaux et fruit
<b>13 au 17 octobre SEMAINE DU GOUT</b>	<i>Caramélisé chinoisé</i>	<i>Epicé coloré</i>	<i>Fruité pepsé</i>	<i>Chocolaté vanillé</i>

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.

Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

