



SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2020			
<p>LUNDI 31 AOUT</p> <p>-</p>	<p>MARDI 1^{ER} SEPTEMBRE</p> <p>Macédoine de légumes Pâtes au ketchup Nuggets de volailles Compote de pommes</p>	<p>JEUDI 3 SEPTEMBRE</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade composée Omelette Frites au four Sauce végétale Salade de fruits</p>	<p> VENDREDI 4 SEPTEMBRE</p> <p>salade de pâtes et tomate mozzarella Boulettes de thon Riz Poêlée de légumes Sauce tomate Fromage yaourt</p>
SEMAINE DU 7 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2020			
<p>LUNDI 7 SEPTEMBRE</p> <p>Taboulé maison Pommes de terre rissolées Lentilles cuisinées Saucisses knacki Fromage Yaourt à la vanille</p>	<p>MARDI 8 SEPTEMBRE</p> <p>Salade fromagère Filet de bœuf Purée Flageolets Gâteau</p>	<p>JEUDI 10 SEPTEMBRE</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Carottes râpées Nuggets de soja et blé Duo de légumes Riz Sauce végétale Yaourt Sojasun sucré</p>	<p> VENDREDI 11 SEPTEMBRE</p> <p>Thon et ½ œuf mayonnaise Filet de poisson blanc Semoule Poêlée villageoise Sauce beurre blanc Fromage Fruit</p>



Produits semi- élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr