



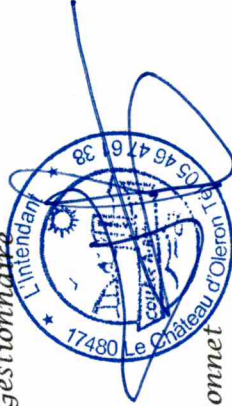
* BIO	** BIO et LOCAL	(lo) LOCAL	Fait maison
<b>Lundi 14 septembre</b> Melon* Concombre et Jéta* Pâtes* à la Bolognaise ou carbonara Salade* Yaourts** Fruits*	<b>Mardi 15 septembre</b> Salade de quinoa* Céleri remoulade* Escalope de dinde Haricots beurre Salade* Fromage blanc** Fruits*	<b>Jeudi 17 septembre</b> Mélodie des mets locaux Grillon Charentais (lo) / Jambon de pays (lo) / Melon (lo)* Sauté de poulet au pineau et marrons du Périgord (lo) Lentilles de l'île d'Oléron (lo)* Galette Charentaise Fruits*	<b>Vendredi 18 septembre</b> Œuf dur** Betteraves* Filet de poisson pané (lo) Poêlée de légumes* Salade* Yaourts* Fruits*
<b>Lundi 21 septembre</b> Concombre* Carottes râpées* Jambon grillé Petits pois** Salade* Yaourts** Fruits*	<b>Mardi 22 septembre</b> Taboulé* Tomates au thon et maïs* Calamars à l'Armoricaine Riz* Salade* Glace Fruits*	<b>Jeudi 24 septembre</b> Menu végétarien Pamplemousse* Salade de riz* Pâtes aux légumes et fromage* Salade* Tartes aux prunes* Fruits*	<b>Vendredi 25 septembre</b> Tomates* Pizza Fritand Rôti de dinde aux herbes Haricots verts* Salade* Compote* Fruits*

Le Principal



C. Guérin

Le Gestionnaire



F. Bonnet

Rouge : Viande / Poisson / Œuf  
 Bleu : Produits laitiers  
 Vert : Crudités / Fruits  
 Vert : Légumes et fruits cuits  
 Marron : Féculents  
 Orange : Graisse

Menus susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement