

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 1er septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
<p>C'est la rentrée </p> <p>Pastèque</p> <p>Sauté de dinde Sauce ketchup cuisinée</p> <p> Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p> Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette </p> <p>Poisson blanc meunière Citron </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme au four</p>		<p>Cake olive et emmental du chef </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Carottes à la vapeur régionales </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croûtons et vinaigrette balsamique </p> <p>Dahl de lentilles BIO </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Gaufre liégeoise</p>

Menus du 8 au 12 septembre

Légende :



Lundi 8 septembre

Mardi 9 septembre

Mercredi 10 septembre

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre

Salade pommes de terre
à l'échalote



Rôti de porc LR
Sauce moutarde à
l'ancienne



Petits pois



Gouda BIO



Fruit de saison

Rosette et cornichon

Paupiette au veau
Sauce paprika



Chou fleur persillé

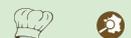


Fromage blanc sucré

Salade de fruits

Les herbes aromatiques

Concombre au fromage
blanc et **ciboulette**



Poisson du jour MSC
Sauce aux **herbes de
provence**



Coquillettes BIO



Verre de lait

Moelleux citron
et **basilic**



Betteraves BIO
à la framboise



Omelette nature
Sauce aurore



Riz BIO créole



Cantal AOP



Donuts

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
<p>Salade de perles à la ciboulette</p> <p>Haut de cuisse de poulet Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de colin MSC au four Citron</p> <p>Blé BIO à la tomate</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Crispy de blé</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Bûchette lait mélange</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Escal e en Italie</p> <p>Salade iceberg Vinaigrette au basilic</p> <p>Lasagnes au boeuf BIO du chef</p> <p>Fromage blanc et copeaux chocolat façon stracciatella</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus du 22 au 26 septembre

Légende :



Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
<p>Chou fleur vinaigrette façon cocktail</p> <p>Sauté de porc régional Sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Lentilles BIO à l'échalote</p> <p>Poisson meunière MSC Citron</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits jaunes</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pizza au fromage</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce tajine</p> <p>Carottes à la vapeur régionales</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Concombre Vinaigrette au persil</p> <p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella</p> <p>Camembert</p> <p>Panna cotta et coulis de fruits rouges</p>