

	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 24 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Glace 		Repas végétarien Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Yaourt à la vanille 		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Fromage blanc au coulis 		Repas végétalien Salade de lentilles au basilic Tian de légumes (P. de terre, courgettes, tomates...) Compote de pommes 	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Moelleux aux raisins 		Repas végétalien Carottes râpées Haricots-rouges façon chili Blé pilaf Salade de fruits frais 		Repas végétarien Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison 		Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison 	
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Fruit frais de saison Pain + chocolat 		Porc à l'ananas Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes Céréales + lait 		Pastèque Pizza du chef Salade verte Poire caramélisée au miel Yaourt + pain d'épices 		Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Yaourt nature sucré Fruit frais + barre Bretonne 	
JEUDI	Tomates à la mozzarella Rôti de bœuf Frites Fromage blanc aux framboises 		Filet de colin au citron vert Légumes d'été grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef 		Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture 		Menu des enfants 	
VENDREDI	Repas végétarien Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison 		Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison 		Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison 		Repas végétarien Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits frais 	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

