



PRODUITS LOCAUX



LABEL ROUGE, BLEU BLANC COEUR, AOC OU



**PRODUITS BIO** 



PÊCHE DURABLE

**ROUGES DU CHEF** 



**DESSERTS DU CHEF** 

**CAROTTES DU CHEF** 



MENU VÉGÉTARIEN



lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
				_
COURGETTES RAPÉES SAUCE AU FROMAGE FRAIS CIBOULETTE	MACEDOINE Mayonnaise	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	MENUS PLAISIR	SALADE DE POIS CHICHES
PÂTES HVE	OEUFS DURS BECHAMEL	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	ÉCOLE DE BROUILH- Monbert	POISSON DU JOUR MSC SAUCE AURORE
À LA CARBONARA ET Fromage Râpé	POLENTA CRÉMEUSE	PATES HVE		RIZ IGP BASMATI
TOMATE RÔTIE	HARICOTS VERTS PERSILLES	AUX PETITS Légumes		POÊLEE DE Champignons
GOUDA	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE		CARRE LIGUEIL
COMPOTE DE FRUITS	CAKE SUCRE AUX FLAGEOLETS &	RAISIN		PANNA COTTA COULIS DE FRUITS





PRODUITS LOCAUX



LABEL ROUGE, BLEU BLANC COEUR, AOC OU



**PRODUITS BIO** 



PÊCHE DURABLE



**DESSERTS DU CHEF** 



MENU VÉGÉTARIEN



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
2 fois ben	CONCOMBRE A L'ECHALOTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	SALADE D'ENDIVES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	GRATIN DE PÂTES AUX PETITS LEGUMES	CHOUCROUTE Garnie	CASSOLETTE DE LIEU
	ECRASE DE POMMES DE TERRE	VEGGIE	(SAUCISSE DE Strasbourg, Poitrine fumée, Palette fumée)	SEMOULE HVE AU BOUILLON
	HARICOTS VERTS			FONDUE DE Poireaux
	LAITAGE NATURE	SAINT NECTAIRE	PONT L'EVEQUE	LAITAGE NATURE
	COMPOTE DE POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX Fruits du Chef





PRODUITS LOCAUX



LABEL ROUGE, BLEU **BLANC COEUR, AOC OU** 



**PRODUITS BIO** 



**PÊCHE DURABLE** 



**DESSERTS DU CHEF** 



MENU VÉGÉTARIEN



**MENU DES ENFANTS** 

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BASILIC	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE	CONCOMBRE Tzatziki	TOMATE Vinaigrette	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON
ÉMINCÉ DE POULET Local à la crème	SAUTÉ DE PORC Sauce forestière	CRÊPE AU FROMAGE	CASSOULET GARNI	BLANQUETTE DE POISSON MSC ET SES LÉGUMES
GRATIN DE COURGES	PENNES HVE	POMMES DE TERRE VAPEUR	(SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE, SAUCISSON À L'AIL, POITRINE FUMÉE)	(CHAMPIGNONS, Poireaux, Carottes)
& LENTILLES BIO LOCALES	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	PETITS POIS A LA Francaise		RIZ IGP PILAF
COULOMMIERS	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	LAITAGE NATURE	GOUDA
SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	RAISIN	CRUMBLE POMMES LOCALES CANNELLE	ENTREMETS AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS

**DU CHEF** 





PRODUITS LOCAUX



LABEL ROUGE, BLEU BLANC COEUR, AOC OU



**PRODUITS BIO** 



PÊCHE DURABLE



**DESSERTS DU CHEF** 



MENU VÉGÉTARIEN



lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
	USA			
RADIS CROQUE SEL	COLESLAW	OEUF DUR Mayonnaise	SALADE D'ENDIVES	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE PERSILLÉE
AIGUILLETTES DE Volaille sauce Curry	PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE	PAVE FROMAGER	RÔTI DE DINDE Tandoori	FISH AND CHIPS Sauce Tartare
FARFALLES HVE	POTATOES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE HVE ET SA SAUCE	POMMES DE TERRE Vapeur
HARICOTS VERTS Sautés		POMME CUITE	EMBEURRÉE DE CHOU VERT	HARICOTS PLATS PERSILLES
CARRE LIGUEIL	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	CAMEMBERT	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	ENTREMETS À LA Vanille du Chef	COMPOTE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF





PRODUITS LOCAUX



LABEL ROUGE, BLEU
BLANC COEUR, AOC OU



**PRODUITS BIO** 



PÊCHE DURABLE



**DESSERTS DU CHEF** 



MENU VÉGÉTARIEN



lundi 13 octobi	e e	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
CAROTTES RAPÉES Vinaigrette au Persil		CONCOMBRE Vinaigrette	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS	CELERI REMOULADE	ENDIVES Vinaigrette
FILET DE COLIN MSC Sauce aurore	0	TARTIFLETTE	BLANQUETTE DE Volaille	RAVIOLIS VEGGIE	POISSON PANE & CITRON
TORTIS HVE		SALADE VERTE Vinaigrette	ET SES LÉGUMES		POMMES DE TERRE Vapeur
FENOUIL BRAISÉ			RIZ IGP	CHOUX DE Bruxelles à l'ail	POELEE DE LEGUMES
EMMENTAL		LAITAGE NATURE	SAINT PAULIN	GOUDA	BRIE
FRUIT DE SAISON		ENTREMETS AU Chocolat du Chef	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	FONDANT AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES LOCALES DU CHEF