

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi - Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 1er au 4 septembre</i>		Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Compote de fruits		Salade de tomates Quiche aux légumes Salade verte Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Filet de lieu aux épices Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi - Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 7 au 11 septembre</i>	Melon Pavé de poisson Pêlée de pommes de terre Fromage Fruit de saison			Salade de blé au surimi Boulettes de bœuf sauce tomate Chou-fleur vapeur Fromage Crème dessert	Salade de lentilles Gratin de pâtes au fromage Fromage Fruit de saison
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi - Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 14 au 18 septembre</i>	Radis beurre Gratin de poisson Céréales gourmandes Fromage Poire	Salade composée Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage Clafoutis		Concombre à la menthe Omelette Pommes de terre sautées Fromage Yaourt aux fruits	Pamplemousse Petit salée Lentilles Fromage Corbeille de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi - Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 21 au 27 septembre</i>	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Fromage Kiwi	Salade de chou Emincé de dinde aux épices Poêlée automnale Fromage Moelleux au chocolat		Salade de brocolis Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz Fromage Yaourt aromatisé	Duo de tomates et maïs Quiche au fromage / Fromage Fruit de saison

Légende :

Label Rouge 
Produit BIO 

Pêche durable MSC 
Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RENTRÉE VITAMINÉE

APRÈS L'ÉTÉ, NOTRE CORPS A
BESOIN DE BONS NUTRIMENTS
POUR RESTER EN FORME.

Fruits frais, légumes colorés,
légumineuses et céréales sont
au rendez-vous pour faire le
plein de vitamines, minéraux et
fibres.

Salade grecque
(concombre et fêta)

Curry de légumes aux pois chiches

Fromage

Smoothie pêche et citron vert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Carottes râpées vinaigrette Lieu au persil Purée de légumes Fromage Compote pomme-poire	Feuilleté au jambon Rôti de volaille au jus Petits pois Fromage Fruit de saison		Salade de pâtes à la tomate Sauté de porc au paprika Chou-fleur béchamel Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Riz Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 5 au 9 octobre	Maquereau Sauté de porc Semoule Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Poisson à la créole Coquillettes Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Sauté de volaille au curry Duo de légumes Fromage Cookies	Salade de riz Flan de légumes Salade verte Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas végétarien	Vendredi
Semaine du 12 au 16 octobre	Coleslaw Chipolatas sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Semaine des saveurs LES COULEURS DANS L'ASSIETTE		Salade de crudités Curry de pois chiche Riz Fromage Clémentines	Céleri râpé aux pommes Filet de poisson au beurre blanc Pâtes Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 19 au 23 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Menu en rose	Vendredi
	Vacances scolaires				
Semaine du 26 au 30 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				

Légende :

Label Rouge
Produit BIO



Pêche durable MSC
Viandes d'origine France



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Semaine des saveurs
LES COULEURS DANS L'ASSIETTE

Tartare de légumes cuits au fromage frais

Dos de colin

Purée de potiron

Fromage

Salade de fruits

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette Chipolatas Pommes noisettes Fromage Compote de fruits	Velouté de poireaux Tarte au légumes Salade vertes Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Bouchée à la reine / Fromage Gâteau au yaourt	Pizza reine Emincé de volaille au romarin Courgettes sautées Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade de chou blanc Hachis Parmentier Salade verte Fromage Liégeois au chocolat			Carottes râpées Boulettes de tomates Pâtes Fromage Cocktail de fruits	Feuilleté au fromage Emincé de porc à l'indienne Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Potage de légumes Emincé de dinde à la forestière Gratin de potiron Fromage Kiwi	Salade de pâtes Gratin de haricots blancs et carottes Fromage Compote de pommes		Salade de crudités Brandade de poisson Salade méele Fromage Crème dessert à la vanille	Pizza au fromage Fricassée de dinde créole Petits pois Fromage Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 novembre	Saucisson sec Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Sauté de porc à l'andalouse Carottes sautées Fromage Flan pâtissier		Salade de chou chinois Wrap aux légumes Salade verte Fromage Gâteau au yaourt	Potage au potiron Colin à l'armoricaine Semoule Fromage Fruit de saison

Légende :

Label Rouge



Produit BIO



Pêche durable MSC



Viandes d'origine France

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



SEMAINE EUROPÉENNE

de la Réduction des Déchets



Réduisons le gaspillage alimentaire

Servons mieux, jetons moins

Trions, réutilisons, recyclons



Œuf mimosa

Pâtes aux petits légumes

Fromage

Pain perdu et caramel

	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Beterraves vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison	Crudités Tarte citrouille et fromage frais Salade verte Fromage Compote de fruits		Carottes au citron Filet de dinde Riz Fromage Tarte aux fruits	Céleri rémoulade Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Fromage Compote pomme-banane
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 au 11 décembre	Salade de riz Jambon grillé Petits pois Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson Semoule Fromage Yaourt aromatisé		Chou rouge aux pommes Boulette Carottes Fromage Moelleux au citron	Mâche aux œufs Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 décembre	Potage cultivateur Saucisse Haricots blancs Fromage Orange	Salade chou chinois Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes) Fromage Fruit		Salade de crudités Poisson du marché sauce citron Purée de céleri Fromage Liégeois à la vanille	
Semaine du 21 au 25 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				
Semaine du 28 au 31 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				

Légende :

Label Rouge



Produit BIO



Appellation d'origine contrôlée



Haute valeur environnementale



Pêche durable MSC



Viandes d'origine France



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis