

	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée  Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Mimolette Flan au chocolat 		Repas végétarien  Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille		 Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc au coulis		Petite salade d'automne  Porc Goulsch Duo carottes & pois Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Clafoutis aux cerises		Crêpe au fromage Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien  Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison		Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf  Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de bœuf Pommes noisette  Saint Nectaire Fromage blanc aux framboises		Batavia-graines de courges Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef		Salade fromagère  Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture		 Menu des enfants	
VENREDI	Repas végétarien  Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		 Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison		Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur  Tome Fruit frais de saison		Repas végétarien  Lentilles à la Grecque Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate 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

