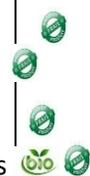


	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Et ses feuilletés Pâtes Penne Sauce carbonara Et son râpé Glace		Repas végétarien Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Saint paulin Yaourt à la vanille		Tomates aux échalottes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc au coulis		Petite salade d'automne Poulet rôti Petits-pois au curcuma Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins		Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux épices Carottes rôties Emmental Salade de fruits frais		Repas végétarien Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison		Iceberg mais-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	
JEUDI	Tomates à la mozzarella Rôti de bœuf Frites 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	
VENDREDI	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 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

