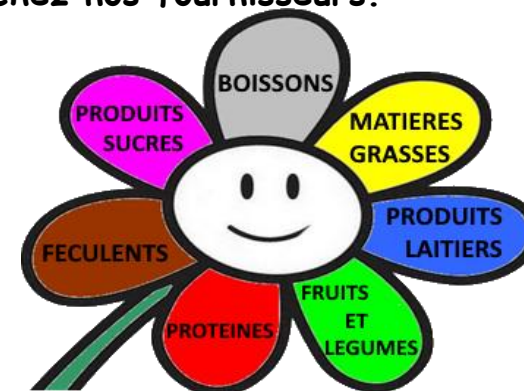


Semaine du 31 août au 4 septembre				Semaine du 7 au 11 septembre			
Lundi 31 août				Lundi 7 septembre	Feuilleté "hot-dog" Rôti de porc Petits pois et carottes <i>Bio</i> Mousse au chocolat maison		
Mardi 1 septembre	Carottes râpées <i>Bio</i> Rosbif Pommes de terre sautées Yaourt <i>Bio</i>			Mardi 8 septembre	Salade de haricots verts <i>Bio</i> <i>100% VÉGÉTARIEN</i> Fricadelles végétales Écrasé de pomme de terre <i>Bio</i> Pomme <i>Bio</i>		
Jeudi 3 septembre	Melon Cuisse de poulet à la provençale Semoule Fromage blanc			Jeudi 10 septembre	Salade verte Poitrine de veau farcie Macaronis <i>Bio</i> Petit suisse		
Vendredi 4 septembre	Radis beurre Dos de colin Riz pilaf <i>Bio</i> Crème au chocolat			Vendredi 11 septembre	Salade niçoise Poisson en sauce au fruits de mer Courgettes fraîches <i>Bio</i> Fromage blanc et Pruneaux au jus		

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame

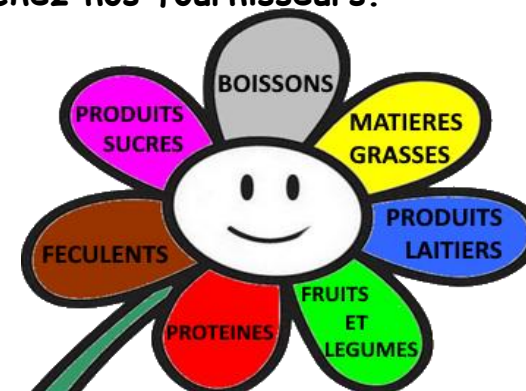


Semaine du 14 au 18 septembre				Semaine du 21 au 25 septembre			
Lundi 14 septembre	Concombre à la crème <i>Bio</i> Sauté de dinde Blé <i>Bio</i> Raisin			Lundi 21 septembre	Salade de tomates Sauté de porc Penne <i>Bio</i> au gratin Crème brûlée		
Mardi 15 septembre	Tomate mozza Chipolatas Lentilles <i>Bio</i> Compote au choix et gâteaux secs			Mardi 22 septembre	Brocolis en salade Cuisse de poulet basquaise Riz <i>Bio</i> Crêpe au sucre		
Jeudi 17 septembre	Salade verte et oeuf mimoza Lasagnes végétariennes Pastèque			Jeudi 24 septembre	Carottes râpées <i>Bio</i> Pizza Toscane Yaourt		
Vendredi 18 septembre	Melon Poisson pané Epinards et pomme de terre vapeur <i>Bio</i> Crème à la vanille			Vendredi 25 septembre	Salade parmesane (salade verte, copeaux parmesan, olive) <i>Bio</i> Boulettes de céréales Purée pomme de terre panais <i>Bio</i> Raisin		

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame

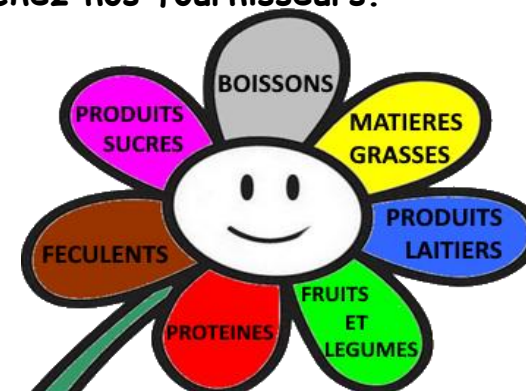


Semaine du 28 septembre au 2 octobre				Semaine du 5 au 9 octobre			
Lundi 28 septembre	Salade choux fleur et betteraves <i>Bio</i>			Lundi 5 octobre	Potage		
	Rosbif				Saussice de Toulouse		
	Pommes de terre sautées				Haricots blancs		
	Petit filou				Yaourt		
Mardi 29 septembre	Macédoine mayo			Mardi 6 octobre	Duo de crudités ratés		
	Sauté de porc				Raviole au fromage		
	Blé				Salade verte <i>Bio</i>		
	Fruit <i>Bio</i>				Fruit de saison		
Jeudi 1 octobre	Soupe de légumes			Jeudi 8 octobre	Betterave maïs		
	Croustillant au fromage				Sauté de bœuf épicé		
	Haricots verts <i>Bio</i>				Aux légumes <i>Bio</i>		
	Crème à la vanille				Riz au lait		
Vendredi 2 octobre	Tomate mozza			Vendredi 9 octobre	Salade de lentilles fêta		
	Paella au poulet				Filet de poisson		
	Pomme <i>Bio</i>				Courgettes fraîches au curry		
					Fruits <i>Bio</i>		

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame

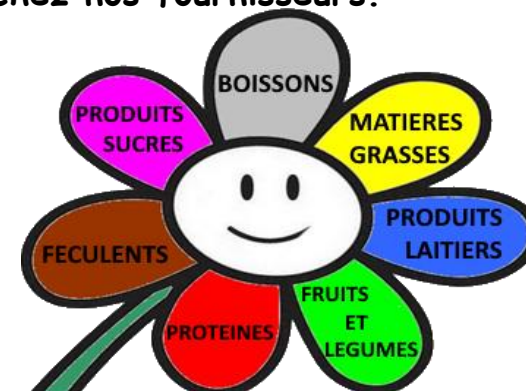


Semaine du 12 au 16 octobre				Semaine du 2 au 6 novembre			
Lundi 12 octobre	Crêpe fourée au fromage			Lundi 2 novembre	Soupe à la tomate et fromage		
	Poitrine de veau farcie				Cuisse de poulet sauce chasseur		
	Haricots verts <i>Bio</i>				Haricots blancs <i>Bio</i>		
	Banane <i>Bio</i>				Fruit frais		
Mardi 13 octobre	Salade de pommes de terre <i>Bio</i>			Mardi 3 novembre	Salade de brocolis et œuf dur		
	Escalope de dinde à la crème				Pizza végétarienne		
	Carottes vichy <i>Bio</i>				Yaourt		
	Petit filou						
Jeudi 15 octobre	Velouté de pois cassés et kiri			Jeudi 5 novembre	Carottes râpées <i>Bio</i>		
	Riz à la catalane <i>Bio</i>				Sauté de bœuf		
	Salade de fruits aux épices				Coquillettes <i>Bio</i>		
					Crème au chocolat		
Vendredi 16 octobre	Taboulé			Vendredi 6 novembre	Salade d'endives et dés de fromage		
	Poisson pané				Blanquette de poisson		
	Epinards à la crème				Pomme de terre vapeur <i>Bio</i>		
	Petit suisse				Compote et gâteau sec		

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame

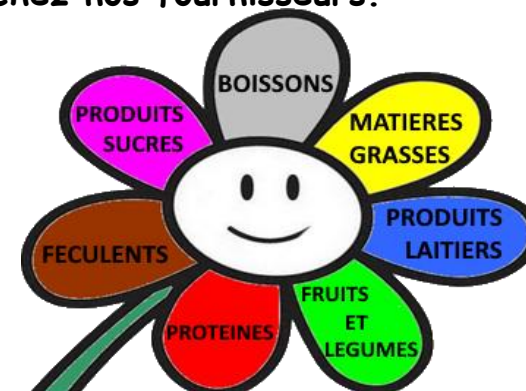


Semaine du 9 au 13 novembre				Semaine du 16 au 20 novembre			
Lundi 9 novembre	Oeufs mimoza			Lundi 16 novembre	Velouté de potimarron <i>Bio</i>		
	Spaghettis aux légumes gratinés				Penne sauce andalouse et parmesan		
	Pomme au four à la cannelle				Poire belle Hélène		
Mardi 10 novembre	Velouté de légumes			Mardi 17 novembre	Salade de chou chinois et carottes		
	Rôti de porc				Hachi Parmentier maison <i>Bio</i>		
	Écrasé patate douce et carotte <i>Bio</i>				Fromage blanc au coulis de fruit		
	Fromage blanc aux graines (ou au muesli)						
Jeudi 12 novembre	Merguez			Jeudi 19 novembre	Friand au fromage		
	Semoule et légumes				Sauté de dinde		
	Fromage				Petits pois <i>Bio</i>		
	Compote				Fruits		
Vendredi 13 novembre	Betteraves et maïs <i>Bio</i>			Vendredi 20 novembre	Céleri rémoulade et betterave		
	Poisson pané				Paella au poulet		
	Epinards à la crème et curry <i>Bio</i>				Mousse au chocolat maison		
	Crêpe au chocolat (ou, suzette)						

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame



Semaine du 23 au 27 novembre

Lundi 23 novembre	Salade d'endive, dès de fromages				
	Blanquette de veau <i>Bio</i>				
	Riz <i>Bio</i>				
	Ananas				
Mardi 24 novembre	Betteraves rouges				
	Chipolatas				
	Lentilles				
	Crème brûlée				
Jeudi 26 novembre	Vermicelle à la tomate				
	Dos de poisson sauce armoricaine				
	Courgettes à la crème <i>Bio</i>				
	Semoule au lait vanillé				
Vendredi 27 novembre	Brocolis et choux fleur en vinaigrette				
	Fricadelles sauce tomate				
	Pomme de terre vapeur <i>Bio</i>				
	Yaourt au choix <i>Bio</i>				

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques, crustacés, mollusques, soja, céleri, lupin, arachide, moutarde, sésame

