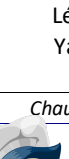


	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 24 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée  Pastèque  Pâtes Penne  Sauce carbonara  Glace 		Repas végétarien  Betteraves crues râpées  Quiche aux légumes  Salade verte  Yaourt à la vanille		 Tomates aux échalotes  Mijoté de dinde à l'Indien  Purée "orange"  Fromage blanc au coulis		 Boeuf aux olives  Duo carottes & pois  Petit-suisse  Tarte aux pommes	
MARDI	Fruit frais + Cake marbré + sirop  Concombres à l'aneth  Poulet mariné thym-citron  Haricots-verts persillés  Moelleux aux raisins  Pain + confiture + lait		Compote + pain + chocolat  Sauté de boeuf à la Normande  Carottes rôties  Emmental  Salade de fruits frais  Brioche + confiture + lait		Flan + pain d'épices + jus Repas végétarien  Dahl de lentilles corail  Boulgour  Gouda  Fruit frais de saison  Fruit + yaourt + cake		Repas végétarien  Omelette Espagnole  Salade mêlée  Emmental  Salade de fruits frais Fruit frais + Cake marbré + sirop	
MERCREDI	 Taboulé à la menthe  Poisson du jour au lait de coco  Courgettes sautées  Fruit frais de saison Pain au lait + chocolat noir + jus		 Porc au caramel  Riz basmati  Plateau de fromages  Crumble aux prunes Compote + pain + chocolat		 Pastèque  Pizza du chef  Salade verte  Poire caramélisée au miel Pain + pâte à tartiner + lait		 Toast chèvre-miel  Poulet rôti  Légumes du marché  Yaourt nature sucré Chausson aux pommes + lait	
JEUDI	 Tomates à la mozzarella  Rôti de bœuf  Frites  Fromage blanc aux framboises Biscuit + lait + compote		 Filet de colin au citron vert  Légumes grillés  Yaourt nature  Pâtisserie du chef Biscuit + lait + compote		 Bœuf au pain d'épices  Haricots-plat  Mimolette  Crêpe à la confiture Petit lu + lait + compote		 Menu des enfants Compote + pain + fromage	
VENDREDI	Repas végétarien  Couscous aux pois-chiche  Semoule  Petit-suisse  Fruits frais de saison Pain + pâte à tartiner + sirop		 Gnocchis  Sauce Andalouse  Coulommiers  Fruit frais de saison Barre Bretonne + jus + abricot sec		 Poisson du jour au pesto  Pommes vapeur  Tome  Fruit frais de saison Fruit frais + biscuits + yaourt aro		 Blanquette de poisson  Riz pilaf  Cantal  Fruit frais de saison Brioche + confiture + lait	

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



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

[illegible]

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]