



© Nathalie travaille en partenariat avec des [producteurs locaux](#)
 Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio Viande de boeuf d'origine française (VBF)

<p>Lundi 01 septembre</p> <p>Melon</p> <p>Paupiette de veau Coquillettes</p> <p>Entremet vanille</p>	<p>Mardi 02 septembre</p> <p>MENU VEGGIE</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Boulette veggi -Sauce tomate Rösti légumes</p> <p>Vache qui rit Brookies</p>	<p>Jeudi 04 septembre</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Petits pois Cordon bleu</p> <p>Yaourt sucré bio</p>	<p>Vendredi 05 septembre</p> <p>Rosette beurre</p> <p>Colin sauce beurre blanc Brocoli</p> <p>Poire(Bois Basset)</p>
<p>Lundi 8 septembre</p> <p>Chou Chinois/ maïs/ mimolette</p> <p>Emincé de dinde à la basquaise Céréales gourmande</p> <p>Yaourt fraise (Flore d'étable)</p>	<p>Mardi 9 septembre</p> <p>Betterave rouge</p> <p>Sauté de porc moutarde à l'ancienne Gratin pdt courgette</p> <p>Camembert Pomme(Bois Basset)</p>	<p>Jeudi 11 septembre</p> <p>MENU VEGGIE</p> <p>Carottes râpées (Aubio.Dinnais)</p> <p>Lasagne veggie Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Vendredi 12 septembre</p> <p>Taboulé</p> <p>Hoki sauce hollandaise Haricots beurre</p> <p>Flan vanille</p>
<p>Lundi 15 septembre</p> <p>Tomates/cervelas</p> <p>Jambon grill Haricot blanc</p> <p>Compote</p>	<p>Mardi 16 septembre</p> <p>Saucisson à l'ail / beurre</p> <p>Pané de poisson Riz/petits légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Jeudi 18 septembre</p> <p>Macédoine</p> <p>Sauté de bœuf tomate Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc sucré (Flore d'étable)</p>	<p>Vendredi 19 septembre</p> <p>MENU VEGGIE</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope veggie Flageolet</p> <p>Kiri Banane</p>

