

	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 Glace 		Repas végétarien Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille pain + chocolat+fruit		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc au coulis Fruit frais + cake marbré+ sirop		Petite salade d'automne Bœuf aux olives Duo carottes & pois Petit-suisse Tarte aux pommes Yaourt+ madeleine+jus	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins pain + confiture+jus fruit		Crêpe au fromage Sauté de bœuf à la Normande Carottes rôties Emmental Salade de fruits frais compote + pain + fromage		Repas végétarien Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison pain + yaourt + jus de fruit		Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison Pain + miel+compote	
MERCREDI								
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de bœuf Frites Saint Nectaire Fromage blanc aux framboises Barre bretonne + fruit+ lait		Batavia-graines de courges Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef pain + confiture +lait		Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture Pain + miel o noisettes+ fruit		<p>Menu des enfants</p> pain + confiture +lait	
VENREDI	Repas végétarien Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison jus de fruit+ yaourt+madeleine		Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison Flan + pain épices+ jus fruit		Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison pain + chocolat+ compote		Repas végétarien Lentilles à la Grecque Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits frais compote + pain + fromage	

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

