

	Du 2 au 6 septembre	qualité	Du 9 au 13 septembre	qualité	Du 16 au 20 septembre	qualité	Du 23 au 27 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Sauce carbonara Et son râpé Glace	 	Repas végétarien Betteraves vinaigrette Clafoutis courgettes-fêta Salade verte Tomme blanche Fromage blanc au coulis	 	Salade Grecque Emincé de dinde au curry Purée patates douces-carottes Brie Compote	 	Tomates basilic Rôti de veau Légumes du marché Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Tomates vinaigrette Poulet rôti Petit-pois au jus Camembert Moelleux aux pêches		Tarte fine au pesto Veau Marengo Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Batavia aux pommes Dahl de lentilles corail Boulgour Emmental Liégeois		Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	Concombres ciboulette Rôti de bœuf Frites Saint Nectaire Mousse chocolat		Salade de tomates Dos de colin au citron Piperade Yaourt nature sucré Pâtisserie du chef		Pastèque Bœuf Goulsch Haricots-plat Mimolette Crêpe au sucre		Menu des enfants	
VENREDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes Semoule Fripons Fruits frais de saison	 	Pastèque Lasagnes Bolognaise Salade mêlée Coulommiers Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		Repas végétarien Carottes râpées Quiche ricotta-courgettes Salade verte Crème dessert	

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

