

	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	<b>Apéritif de la rentrée</b> Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Glace 	     	<b>Repas végétarien</b> Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Yaourt à la vanille	   	Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Fromage blanc au coulis	   	Boeuf aux olives Gratin de courgettes Petit-suisse Tarte aux pommes	   
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Moelleux aux raisins	   	Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Salade de fruits frais	   	<b>Repas végétarien</b> Dahl de lentilles Boulgour Gouda Fruit frais de saison	   	Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	   
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Fruit frais de saison	   	Longe de porc Riz Fromage Crumble aux fruits	   	Pastèque Pizza du chef Salade verte Compote	   	Toast chèvre-miel Saucisse braisée Légumes du marché Yaourt nature sucré	   
JEUDI	Tomates à la mozzarella Rôti de bœuf Frites Fromage blanc aux framboises	   	Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef	   	Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture	   	<b>Menu des enfants</b> Gâteau d'anniversaire !!!	 
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison	    	Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison	   	Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison	   	<b>Repas végétarien</b> Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits frais	    

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

