



# MENU

§ menu végétarien

\* Fait maison

Circuits courts ou produits bio

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01-sept au 05-sept	salami pâtes bolognaise * fruit de saison	salade de lentille § gratin dauphinois *§ salade saint nectaire §	melon emincés de poulet chasseur * pommes noisettes yaourt fraise	concombres vinaigrette * saumon grillé * riz * fromage blanc
08-sept au 12-sept	melon quiche lorraine * salade compotes de pommes	bouchée panée Mac and Cheese poulet rôti * haricots vert * fruit de saison	salade de pâtes provençale * sauté de veau marengo * carottes braisées * cantal	salade grecque * saucisse grillée * duo de patates rôti * flan vanille *
15-sept au 19-sept	taboulé * rôti de dinde braisée * gratin de brocolis * salade de fruit *	melon steack frites glaces	betterave maïs § croissant au fromage *§ salade gâteau au chocolat *§	salade de tomates * auguilette de cabillaud purée de carottes * cabécou de bigeat
22-sept au 26-sept	carottes mozarella * rôti de bœuf * pâtes au beurre * fruit de saison	salade de riz * croque monsieur * salade * yaourt framboise	terrine escalope à la crème * duo d'haricot * île flottante	tartine provençale * paëlla maison * compote de pommes
29-sept au 03-oct	concombres vinaigrette * blanquette de poisson * semoule * comté	œuf dur mayonnaise *§ gaufre de pomme de terre gratinée *§ salade fruit de saison §	choux fleur vinaigrette * rôti de veau * poêlé de légumes * flognarde aux pommes *	nems de poulet sauté de porc aigre doux * purée de patate douce * fromage blanc
06-oct au 10-oct	tartine de rillettes d'oie * lasagne bolognaise * fruit de saison	crêpe aux fromages jambon grillé * petits pois carottes yaourt myrtille	salade de tomates * poulet tandori * pommes risolées flan au caramel *	maïs thon * blé au saumon crème * cabécou de bigeat