

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 septembre	Melon Pâtes carbonara Compote et biscuit	Tomates Brochette de porc Courgettes Fromage Fruit	Rillettes Poulet au curry Pommes de terre vapeur Fraises	Concombre à la crème Poisson à l'ail Épinards Éclair au chocolat	Salade feta Hachis parmentier Raisins
Du 08 au 12 septembre	Crêpe au fromage Steak haché Haricots verts Ananas rôti	Salade Moules Frites Glace	Pique-nique	Carottes râpées Rôti de porc à l'ancienne Pâtes Feuilleté à l'abricot	Crudités Quiche fromagère Salade Liégeois aux fruits
Du 15 au 19 septembre	Radis beurre Saucisses Lentilles Compote et biscuit	Salade grecque Tartelette provençale Fondant au chocolat	Pique-nique	Pastèque Poulet au chorizo Riz Fromage blanc Biscuit	Rillettes de maquereaux Porc aux olives Carottes Camembert Fruit
Du 22 au 26 septembre	Salade tomate thon et maïs Jambon blanc Coquillettes Fruit	Taboulé aux crevettes Sauté de dinde Haricots beurre Crème caramel et biscuit	Surimi mayonnaise Œuf à la florentine Flan antillais	Salade Pizza fromage Glace	Concombre et tomate Poisson du jour Ratatouille Crème vanille et biscuit
Du 29 sept. au 03 oct.	Mousse de canard Haché de veau Courgettes Fruit	Salade de chèvre chaud du marais Rôti de porc Mogettes de Vendée Brioche de Vendée au caramel beurre salé	Salade croûtons et noix Raviolis épinard ricotta Compote et biscuit	Radis Poisson Carottes à la crème Tarte bourdaloue	Salade Burger Frites Salade de fruits

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien