

	Du 4 au 8 Septembre	qualité	Du 11 au 15 Septembre	qualité	Du 18 au 22 Septembre	qualité	Du 25 au 29 Septembre	qualité
LUNDI	Pastèque Pâtes Sauce carbonara Et son râpé Glace		<b>Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette Tortilla Salade verte Tomme blanche Yaourt au lait entier		Taboulé à la menthe Sauté de porc curry-coco Courgettes rôties Brie Liégeois		Salade au surimi Paleron braisé Haricots-plats Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Tomates vinaigrette Poulet rôti Haricots-verts Camembert Clafoutis aux cerises		Crème de foie et son toast Sauté de veau aux pommes Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Batavia aux croûtons Lentilles à la Mexicaine Boulgour Fripons Fruit frais de saison		Tomates au basilic Poisson du jour à la provençale Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	
MERCREDI	Taboulé au maïs Beignet de calamar Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison		Melon Rôti de porc laqué Wok de légumes Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Carottes râpées Pilon de poulet mariné Petit-pois Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Tartine chèvre-miel Paupiette de veau Duo carottes-courgettes Plateau de fromages Glace	
	<i>Pain + pâte à tartiner</i>		<i>Compote + barre Bretonne</i>		<i>Yaourt + Madeleine</i>		<i>Pain + fromage</i>	
JEUDI	Concombre à la crème Rôti de bœuf Pommes rissolées Brie Yaourt à la vanille		Salade de tomates Blanquette de poisson Riz basmati Yaourt nature sucré Compote de pommes		Pastèque Bœuf Goulsch Haricots-beurre Edam Pâtisserie du chef		<b>Bienvenue à Paris</b> 	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		Pastèque Boule bœuf sauce tomate Coquillettes semie-complètes Coulommiers Glace		Concombres à l'aneth Poisson du jour au chorizo Blé pilaf Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Pâtes farfalles sauce au parmesan Salade verte Fromage blanc aux griottes	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



IGP



AOP



MSC

