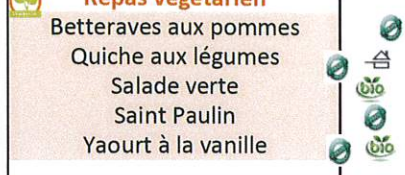
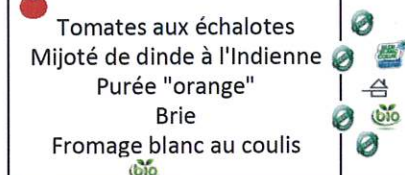
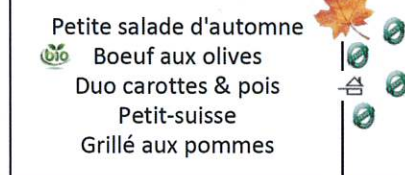
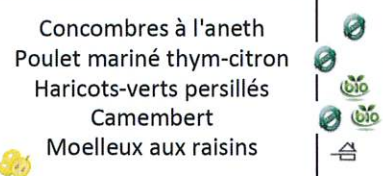
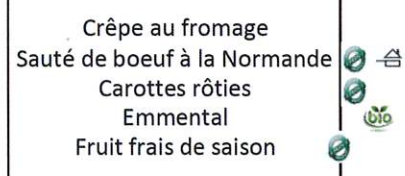
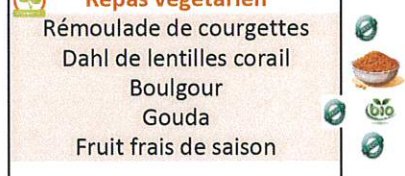
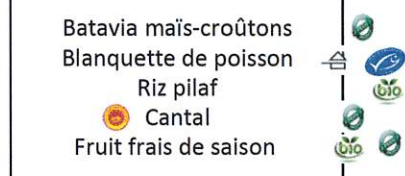
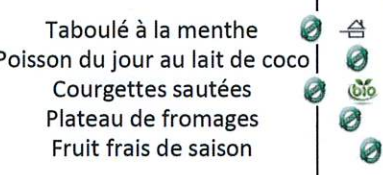
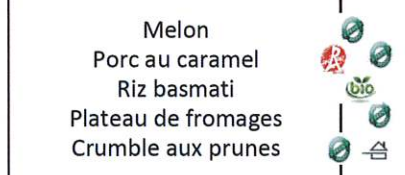
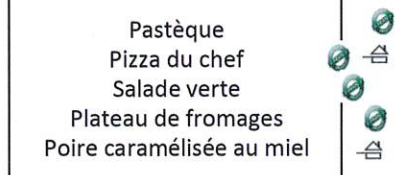
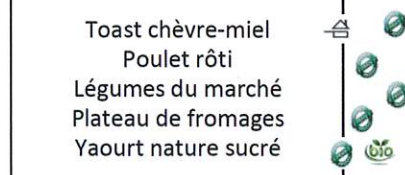
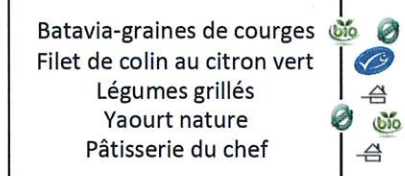
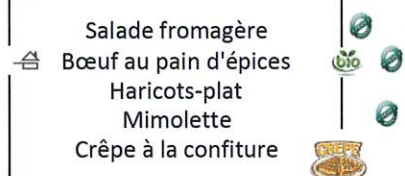
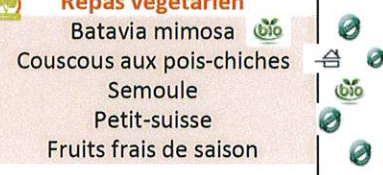
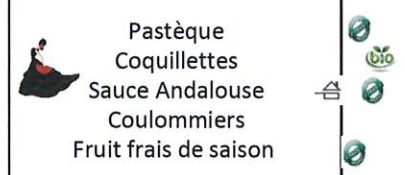
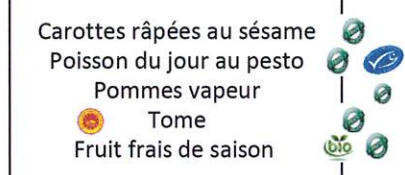
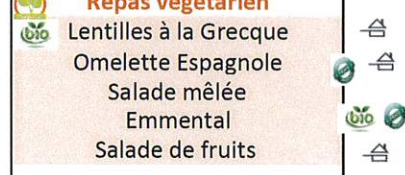


	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Mimolette Glace 		Repas végétarien Betteraves aux pommes Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc au coulis		Petite salade d'automne Boeuf aux olives Duo carottes & pois Petit-suisse Grillé aux pommes	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins		Crêpe au fromage Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison		Batavia maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison		Melon Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes		Pastèque Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Poire caramélisée au miel		Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Yaourt nature sucré	
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de bœuf Frites Saint Nectaire Fromage blanc aux framboises		Batavia-graines de courges Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef		Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture		 Menu des enfants	
VENREDI	Repas végétarien Batavia mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		Pastèque Coquillettes Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison		Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison			
							Repas végétarien Lentilles à la Grecque Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits	

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

