

	Du 2 au 6 septembre	qualité	Du 9 au 13 septembre	qualité	Du 16 au 20 septembre	qualité	Du 23 au 27 septembre	qualité
LUNDI	<b>Apéritif de la rentrée</b> Pastèque Pâtes Sauce carbonara Glace 	   	<b>Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette Clafoutis courgettes-fêta Salade verte Fromage blanc au coulis	   	<b>Repas Bio</b> Sauté de dinde au curry Purée patates douces-carottes Brie Fruit frais de saison	   	<b>Repas Bio</b> Porc braisé Légumes du marché Emmental Tarte aux pommes	   
MARDI	Poulet rôti Petit-pois au lait de coco Camembert Moelleux aux pêches	   	<b>Repas Bio</b> Veau Marengo Blé pilaf Gouda Salade de fruits frais	   	<b>Repas végétarien</b> Batavia maïs-croûtons Dahl de lentilles corail Boulgour Liégeois	   	Blanquette de poisson Riz basmati Petit-suisse Fruit frais de saison	   
JEUDI	<b>Repas Bio</b> Concombres ciboulette Sauté de bœuf aux olives Potatoes Yaourt à la vanille	   	Pastèque Lasagnes Bolognaise Salade mêlée Fruit frais de saison	   	Bœuf Goulasch Haricots-plats Mimolette Crêpe au sucre	   	 <b>Menu des enfants</b>	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes Semoule Flan caramel	   	Poisson du jour au citron Piperade Emmental Pâtisserie du chef	   	Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	   	<b>Repas végétarien</b> Carottes râpées Quiche ricotta-courgettes Salade verte Fromage blanc aux framboises	   

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

