

	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	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Sauce carbonara Glace 	 	Repas végétarien Betteraves vinaigrette Clafoutis courgettes-fêta Salade verte Fromage blanc au coulis	 	Repas Bio Sauté de dinde au curry Purée patates douces-carottes Brie Fruit frais de saison	 	Repas Bio Porc braisé Légumes du marché Emmental Tarte aux pommes	
MARDI	Poulet rôti Petit-pois au lait de coco Camembert Moelleux aux pêches	 	Repas Bio Veau Marengo Blé pilaf Gouda Salade de fruits frais	 	Repas végétarien Batavia maïs-croûtons Dahl de lentilles corail Boulgour Liégeois	 	Blanquette de poisson Riz basmati Petit-suisse Fruit frais de saison	
JEUDI	Repas Bio Concombres ciboulette Sauté de bœuf aux olives Potatoes Yaourt à la vanille	 	Pastèque Lasagnes Bolognaise Salade mêlée Fruit frais de saison	 	Bœuf Goulsch Haricots-plats Mimolette Crêpe au sucre	 	 Menu des enfants	
VENDREDI	Repas végétarien 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	 	Repas végétarien 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

