

	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	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Sauce carbonara Glace	 	Repas végétarien Betteraves vinaigrette Tarte aux fromages Salade verte Yaourt au lait entier	 	Taboulé à la menthe Sauté de porc curry-coco Courgettes rôties Liégeois	 	Paleron braisé Haricots-plats Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Tomates vinaigrette Poulet aux herbes Haricots-verts Clafoutis aux cerises	 	Rôti de veau aux pommes Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Lentilles à la Mexicaine Boulgour Fripons Fruit frais de saison	 	Poisson du jour à la provençale Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	
MERCREDI	Beignet de calamar Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison	 	Melon Rôti de porc laqué Wok de légumes Pâtisserie du chef	 	Pilon de poulet mariné Petit-pois au curry Plateau de fromages Coupe de fruits frais	 	Tartine chèvre-miel Paupiette de veau Duo carottes-courgettes 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 Yaourt à la vanille	 	Salade de tomates Blanquette de poisson Riz basmati Yaourt nature sucré	 	Bœuf Goulsch Haricots-beurre Edam Pâtisserie du chef	 	Bienvenue à Paris 	
VENDREDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Semoule Petit-suisse	 	Boule bœuf sauce tomate Coquillettes semie-complètes Coulommiers Glace	 	Concombres à l'aneth Poisson du jour au chorizo Blé pilaf Yaourt aromatisé	 	Repas végétarien Salade mimosa Pâtes farfalles sauce au parmesan Fruit frais de saison	

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:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



IGP



AOP



MSC

