



	DU 1 AU 2 SEPTEMBRE	DU 5 AU 9 SEPTEMBRE	DU 12 AU 16 SEPTEMBRE	DU 19 AU 23 SEPTEMBRE	DU 26 AU 30 SEPTEMBRE
lundi		Melon Filet de merlu fish&chips Ratatouille Fromage Compote pomme allégée bio	Salade betteraves/maïs Lasagnes bolognaises Salade verte Fromage Kiwi bio	Mâche/thon/œuf dur Beignet de calmars Petits pois bio Mousse au chocolat	Salade verte/croûtons/tomates/emmental Coquille de poisson Jardinière de légumes Pomme bio
mardi		Salade composée Gratin de chou fleur béchamel Fromage Banane	Carottes râpées Aiguillette de blé pané Gratin dauphinois Glace	Macédoine vinaigrette Tajine de poulet Tiramisu	Pâté de campagne/cornichons Sauté de porc bio Pomme de terre vapeur Crème vanille/madeleine
jeudi	Œuf dur/mayonnaise Haut de cuisse de poulet riz Fromage blanc Coulis de fruits rouges	jambon blanc aligot salade verte Glace	Feuilleté fromage Dos de colin en sauce Coquillettes bio Salade de fruits exotique	Rosette/beurre Paupiette de veau Brocolis Yaourt aux fruits	Trio chou/jambon/comté Saucisse Lentilles Yaourt nature
vendredi	Melon Rôti de porc Carottes Glace	Haricots verts en salade Bœuf bio à la tomate Riz Fromage Entremet feuillantine	Tomates au thon Chipolatas Purée Kiri bio Gateau au yaourt	Tarte cantal/tomates Gratin de pâtes Salade verte Ile flottante	Tomates mozzarella Omelette aux pommes de terre Salade verte Tarte à la compote



Menu végétarien



Produit bio



fait maison



Origine France circuit court



Ces menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement