

Menus du 14 au 18 septembre				
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Taboulé (semoule BIO)  Pavé de merlu MSC Sauce au cerfeuil  Courgettes à l'ail  Fromage blanc sucré Pêche au sirop	Macédoine de légumes façon cocktail  Paupiette au veau Sauce aux olives  Blé BIO pilaf  Yaourt aux fruits Fruit de saison		COMME UN D'ANCIEN ! Salade verte à la moutarde à l'ancienne  Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  Gratin dauphinois  Coulommiers Gâteau invisible aux pommes du chef 	Melon jaune Pastachiches HVE Sauce arrabiata  Cantal AOP  Liégeois vanille

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende:

 **PRODUIT BIO**
 **PRODUIT REGIONAL**
 **CUISINES PAR NOS CHEFS**
 **PRODUIT BIO**
 **PRODUIT REGIONAL**
 **PRODUIT PÊCHE**
 **DURABLE**

Menus du 21 au 25 septembre				
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade de blé BIO à l'ail  Emincé de pintade Sauce aux champignons  Petits pois CE2 au romarin  Suisse fruité Fruit de saison	Brocolis façon Saint Hubert  Jambon blanc Purée de pommes de terre et butternut  Saint Nectaire AOP  Flan nappé caramel		Pizza au fromage  Poisson blanc meunière MSC  Haricots beurre persillés  Yaourt BIO sucré  Fruit de saison	Carottes râpées aux agrumes  Lasagnes de légumes à la provençale  Bûchette lait mélange Crêpe sucrée

Légende:

 CUISINES PAR NOS CHEFS

 PRODUIT BIO

 PRODUIT LABELLISÉ

 PRODUIT REGIONAL

 PRODUIT PÊCHE DURABLE

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 28 septembre au 2 octobre

Légende:	
 CUISINES PAR NOS CHEFS	 PRODUIT BIO
 PRODUIT LABELLISÉ	 PRODUIT PÊCHE DURABLE
 PRODUIT RÉGIONAL	

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves BIO à la framboise  Rôti de porc LR Sauce ketchup cuisinée  Pommes de terre noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de bolognour à l'échalote  Omelette nature Courgettes béchamel  Fromage de chèvre frais  Crème vanille		Salade de fusillis BIO au balsamique  Filet de hoki MSC Sauce provençale  Carottes CE2 au thym  Tomme noire IGP  Fruit de saison	Concombre au fromage blanc et ciboulette  Riz BIO et allumettes de dinde à la reine  Verre de lait Cake du chef poire chocolat 

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France





Menus du 5 octobre au 9 octobre

api

Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende:

- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Judi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Chou fleur CE2 façon cocktail	Salade de perles à la coriandre		TOUS ENSEMBLE À TABLE	Céleri râpé façon rémoulade
Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes)	Morceaux de colin MSC au four		Tartinade de carottes, fromage frais et cumin	Sauté de dinde Sauce façon blanquette
Emmental	Haricots verts BIO à l'ail		Parmentier à l'effloché de canard	Blé BIO pilaf
Liégeois chocolat	Suisse fruité		Yaourt sucré	Camembert
	Fruit de saison		Biscuit roulé à la confiture	Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 5 octobre au 9 octobre



Légende:

 PRODUIT BIO

 CUISINES PAR NOS CHEFS

 PRODUIT REGIONAL

 PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 5 octobre		Mardi 6 octobre		Mercredi 7 octobre		Jeudi 8 octobre		Vendredi 9 octobre					
Chou fleur CE2 façon cocktail 		Salade de perles à la coriandre 				TOUS ENSEMBLE À TABLE Tartinade de carottes, fromage frais et cumin Parmentier à l'effiloché de canard Yaourt sucré Biscuit roulé à la confiture 		Céleri râpé façon rémoulade 					
Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes) 		Morceaux de colin MSC au four 						Sauté de dinde Sauce façon blanquette 					
Emmental								Blé BIO pilaf 					
Liégeois chocolat		Suisse fruité						Camembert					
		Fruit de saison						Fruit de saison					

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende:

- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de pommes de terre aux oignons rouges Sauté de porc Sauce colombo Brocolis Fromage blanc sucré Fruit de saison	FANTAS PARTY ! Salade iceberg façon Caesar Garniture fajitas (égrainé de pois BIO, maïs et sauce tomate épicée) Wrap galette Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat		Aux couleurs de l'automne Velouté de butternut Boulettes au boeuf Sauce aux champignons Coquillettes BIO Mimolette Fruit de saison	Macédoine de légumes à la bulgare Marmite de la mer Riz BIO créole Yaourt aromatisé régional Gâteau au yaourt du chef

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France