
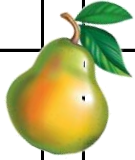







	lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
Entrée	*** 	MENU DE LA RENTREE Sirop de grenadine et melon BIO	Friand à la viande/ Friand au fromage (sans porc)	Concombre sauce bulgare BIO
Viande/Poisson	***	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Sauté de veau au basilic	Sauce saumon
Légumes/Féculents	***	Pommes sautées BIO	Carottes persillées BIO	Coquillettes BIO
Laitage	***	Chèvre BIO	Saint paulin BIO	Petit filou
Dessert	***	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO




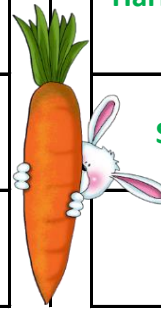
	lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Entrée	Pastèque BIO 	Taboulé BIO	Salade verte BIO	Courgettes râpées BIO
Viande/Poisson	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Omelette	Emincé de dinde sauce estérel	Poisson pané et citron
Légumes/Féculents	Pommes vapeur BIO	Piperade	Mélange 5 céréales	Epinards BIO béchamel
Laitage	Gouda BIO	Fromage frais demi sel BIO	Fromage frais sucré	Brie BIO 
Dessert	Crème vanille	Fruit frais BIO 	Madeleine BIO	Glace locale




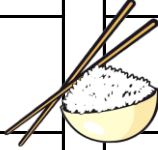
	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Entrée	Carottes râpées BIO	Cœurs de palmier et mais vinaigrette	Tomate mozza BIO	Salade de riz BIO
Viande/Poisson	Sauté de bœuf au paprika	Porc aux olives (Dinde aux olives sans porc)	Légumes couscous	Parmentier de poisson aux courgettes
Légumes/Féculents	Polenta BIO	Boulgour BIO	Semoule BIO	***
Laitage	Emmental	Fromage blanc sucré	Gouda BIO	Yaourt sucré BIO
Dessert	Compote de pommes BIO	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat	Fruit frais BIO



	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Entrée	Salade de pois chiches BIO	Betteraves vinaigrette BIO	Tartine tapenade	Cake aux olives BIO
Viande/Poisson	Gratin de gnocchetti brocolis et cheddar	Emincé de dinde au pistou	Boulettes de bœuf au curry	Filet de colin à la provençale
Légumes/Féculents		Torti BIO	Haricots verts persillés BIO	Chou fleur persillé BIO
Laitage	Edam BIO	Carré	Saint paulin BIO	Fromage blanc à la vanille
Dessert	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO





	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Entrée	Tomate et feta BIO	Concombre sauce bulgare BIO	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade BIO
Viande/Poisson	Sauté de veau marengo	Moussaka	Brouillade d'œufs	Fricassée de thon à l'armoricaine
Légumes/Féculents	Penne BIO 	***	Piperade BIO	Riz créole BIO
Laitage	Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers BIO	Vache qui rit	Petit filou 
Dessert	Ananas au sirop	Beignet au chocolat	Fruit frais BIO	Compote pomme abricot BIO

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.