

	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Sauce carbonara Mimolette Glace 		Repas végétarien Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Yaourt au lait entier L17		Petite salade d'automne Boeuf aux olives Gratin de courgettes Petit-suisse Tarte aux pommes	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins		Crêpe au fromage Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Salade de fruits frais		Repas végétarien Rémoulade de courgettes Dahl de lentilles Boullgur Gouda Fruit frais de saison		Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Chanteneige Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de boeuf Frites Gouda Fromage blanc framboises L17		Batavia-graines de courges Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef		Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture		Menu des enfants	
VENDREDI	Repas végétarien Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Carottes râpées au sésame Dos de colin au pesto Pommes vapeur Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles à la Grecque Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits frais	

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

