




	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 3 au 7 septembre	LUNDI 3	Radis beurre	Cordon bleu	Jeunes carottes	Petit moulé	Compote pomme 
	MARDI 4	Pastèque	Médaille de merlu sauce au beurre blanc 	Semoule	Yaourt sucré	Crème dessert chocolat
	MERCREDI 5	Pizza au fromage	Steak de soja végétal tomate basilic	Haricots verts persillés	Tomme blanche	Glace cône chocolat
	JEUDI 6	Rillettes	Cuisse de poulet rôtie 	Potatoes	Abondance 	Pêche
	VENDREDI 7	Concombres vinaigrette	Filet de colin sauce ciboulette 	Petits pois	Camembert 	Salade de fruits frais
du 10 au 14 septembre	LUNDI 10	Betteraves vinaigrette	Rôti de veau jus au romarin	Gratin dauphinois	Edam 	Fruit
	MARDI 11	Salade de pommes de terre au thon	Omelette à la ciboulette	Haricots beurre	Petit suisse aromatisé	Salade de mangue à la menthe
	MERCREDI 12	Carottes râpées	Escalope de volaille sauce crème champignons	Coquillettes	Munster	Tarte aux pommes
	JEUDI 13	Salade verte	Chili con carné et riz 		Emmental	Compote de poire
	VENDREDI 14	Taboulé	Filet de merlu sauce safranée 	Carottes braisées 	Coulommiers	Fruit
du 17 au 21 septembre	LUNDI 17	Melon	Pâtes à la bolognaise 		Camembert	Cône glacé
	MARDI 18	Tomates au basilic	Sauté de veau à la provençale	Brocolis	Fourme d'Ambert 	Ile flottante
	MERCREDI 19	Salade coleslaw	Moules marinières	Frites	Petit suisse aromatisé	Fruit
	JEUDI 20	Maquereau à la moutarde	Rôti de bœuf au jus d'estragon 	Poêlée maraîchère	Yaourt sucré	Pomme 
	VENDREDI 21	Concombres vinaigrette 	Filet de lieu sauce piperade 	Ratatouille et riz	Tomme blanche	Liégeois chocolat
du 24 au 28 septembre	LUNDI 24	Carottes râpées	Sauté de porc sauce chasseur	Tortis	Gouda	Crème dessert vanille
	MARDI 25	Médaille de saumon mayonnaise	Sauté d'agneau jus au thym	Semoule	Carré Ligeil	Fruit
	MERCREDI 26	Œuf sauce verte	Feuillette hot dog volaille	Salade verte	Petit moulé ail et fines herbes	Compote pomme 
	JEUDI 27	Rillettes de thon	Omelette	Courgettes en gratin	Mimolette	Raisin
	VENDREDI 28	Tomates mozzarella	Yassa colin (oignons, moutarde, olives, citron) 	Riz 	Petit suisse aromatisé	Gâteau basque
du 1er au 5 octobre	LUNDI 1 <sup>er</sup>	Salade de lentilles	Rôti de bœuf sauce échalotes 	Carottes braisées	Tomme grise	Compote pomme saveur biscuitée
	MARDI 2	Asperges	Raviolis ricotta épinards		Abondance 	Éclair au chocolat
	MERCREDI 3	Radis crème ciboulette	Poitrine de veau farcie sauce champignons frais	Semoule	Edam 	Fruit
	JEUDI 4	Pastèque	Nuggets de poulet 100% filet et ketchup	Haricots verts	Camembert	Gélatifié vanille
	VENDREDI 5	Œuf dur mayonnaise	Filet de lieu sauce provençale 	Brocolis sautés	Fromage blanc aromatisé	Fruit 
du 8 au 12 octobre	LUNDI 8	29 <sup>e</sup> anniversaire LA SEMAINE DU GŒUT Betteraves vinaigrette	Sauté de porc au curry	Carottes au miel	Petit suisse aux fruits	Beignet aux pommes
	MARDI 9	Chou blanc et carottes à la pomme verte	Palerons de bœuf au jus d'herbes	Purée de potiron	Brie	Flan nappé caramel
	MERCREDI 10	Salade aux dés d'emmental	Boulette d'agneau à la coriandre	Semoule	Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes
	JEUDI 11	Beignet de chou-fleur	Emincé de volaille vallée d'auge	Riz pilaf	Gouda	Fruit de saison
	VENDREDI 12	Terrine de légumes sauce cocktail	Colin pané aux trois céréales	Haricots plats sautés	Coulommiers	Pomme au four au chocolat
du 15 au 19 octobre	LUNDI 15	Pâté de foie et cornichons	Normandin de veau au jus 	Haricots verts	Vache qui rit	Crème dessert vanille
	MARDI 16	Salade mexicaine au surimi	Pavé de poisson à la provençale 	Courgettes	Camembert	Tarte au chocolat
	MERCREDI 17	Salade verte 	Poulet rôti 	Pommes röstis	Fromage blanc sucré	Raisin
	JEUDI 18	Salade d'endives au miel	Estouffade de bœuf	Chou-fleur persillé	Morbier 	Fruit
	VENDREDI 19	Radis et beurre	Brandade de poisson		Gouda 	Cookies
centres aérés du 22 au 26 octobre	LUNDI 22	Samoussa aux légumes	Rougail poisson 	Duo de carottes	Mimolette	Fruit 
	MARDI 23	Salade chinoise (soja, carottes)	Gratin de potiron au bœuf (Recette p'tits chefs) 		Yaourt aromatisé	Pomme
	MERCREDI 24	Salade verte aux croûtons	Pilons de poulet sauce barbecue	Pommes de terre rissolées	Emmental	Panna cotta aux fruits rouges
	JEUDI 25	Concombre vinaigrette	Escalope de porc charcutière	Duo haricots verts haricots beurre	Fromage blanc sucré	Gâteau Basque
	VENDREDI 26	Œuf dur mayonnaise	Gratin de moules	Riz pilaf 	Bûche mi-chèvre	Liégeois vanille

Tous nos polages et purées sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Peche responsable et porc sont d'origine française. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo AOC. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo AB.