

	Du 29 Aout au 2 Septembre	qualité	Du 5 au 9 Septembre	qualité	Du 12 au 16 Septembre	qualité	Du 19 au 23 Septembre	qualité	Du 26 au 30 Septembre	qualité
<b>LUNDI</b>	Salade aux croutons Calamar à la romaine Carottes Vichy Plateaux de fromages Fromage blanc vanillé <i>Pain + confiture + sirop</i>		<b>Repas végétarien</b> Concombres à la crème Riz à la Mexicaine Flan caramel <i>Compote + brioche</i>		Pastèque Sauté de porc au cumin Ecrasé de pommes de terre Liégeois <i>Fromage blanc + langue de chat</i>		Toast au cheddar Paleron braisé Carottes aux épices Yaourt aromatisé <i>Fruit frais + gâteau Marbré</i>		<b>Repas végétarien</b> Lentilles vinaigrette Tarte au parmesan Salade verte Fruit frais de saison <i>Pain + chocolat noir + lait</i>	
	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mimosa Tortellonis ricotta Salade verte Plateaux de fromages Fruit frais de saison <i>Compote + Barre Bretonne</i>		Rôti de veau Courgettes-PdT Gouda Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>		<b>Repas végétarien</b> Betteraves aux pommes Tortilla Salade verte Yaourt au lait entier <i>Fruit frais + Barre Bretonne</i>		Sauté de volaille provençale Légumes du marché Coulommiers Pâtisserie du chef <i>Pain au lait + compote</i>		Batavia maïs croutons Longe de porc rôtie Petit-pois à la Française Yaourt à la vanille <i>Fruit frais + Langue de chat</i>	
<b>MARDI</b>	Goûter 		Carottes râpées Croque Monsieur Pommes sautées Plateau de fromages Entremets <i>Pain + confiture + sirop</i>		Salade verte aux raisins Poulet sauce Barbecue Pâtes au beurre Plateau de fromages Coupe de fruits frais <i>Yaourt + Gâteau du chef</i>		Pâté de campagne Paupiette de veau Gratin de courgettes Plateau de fromages Crème aux spéculoos <i>Barre Bretonne + fruit frais</i>		Duo de crudités Poisson du jour aux agrumes Riz pilaf Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>	
			Apéro Pastèque Pâtes semie-complètes Sauce carbonara Glace <i>Pain + chocolat noir + lait</i>		Tomates vinaigrette Blanquette de poisson Boullgour Yaourt nature sucré <i>Fruit frais + Langue de chat</i>		Bœuf Goulasch Haricots-verts Edam Pâtisserie du chef <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Poisson du jour au citron Pommes vapeur Gouda Fruit frais de saison <i>Gâteau du chef + lait</i>	
<b>MERCREDI</b>	Goûter		Taboulé à la menthe Boule bœuf sauce tomate Carottes Vichy Glace <i>Pain + chocolat noir + sirop</i>		Concombres à l'aneth Poisson du jour sauce curry Riz basmati Mousse au chocolat <i>Brioche + confiture</i>		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Semoule dorée Fromage blanc aux griottes <i>Fruit frais + Moelleux fraise</i>		Tomates mozzarella Rôti de bœuf Purée de patates douces Compote de pommes <i>Yaourt + Petit-Lu</i>	
			Salade fromagère Poulet rôti Haricots beurre Fruits frais de saison <i>Yaourt + Petit-Lu</i>							
<b>JEUDI</b>	Goûter									
<b>VENREDI</b>	Goûter									

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge

