


Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

9-sept. Lundi	10-sept. Mardi VEGETARIEN	11-sept. Mercredi	12-sept. Jeudi	13-sept. Vendredi	16-sept. Lundi VEGETARIEN	17-sept. Mardi	18-sept. Mercredi	19-sept. Jeudi	20-sept. Vendredi
Tomates en salade	Salade campagnarde		Betteraves	Rosette*	Carottes râpées	Melon		Macédoine de légumes	Rillettes*
Poulet sauce thym citron Pâtes	Pané de blé emmental épinards Purée de courgette		Sauté de dinde Marengo Riz pilaf	Colin sauce napolitaine Pomme de terre vapeur	Quenelle à la tomate Blé	Poisson pané au citron Printanière de légumes		Paupiette de veau sauce provençale Quinoa	Lasagnes bolognaises
Yaourt aromatisé	Fromage		Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse aromatisé
Marbré	Fruits au sirop		Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Compote		Fruit frais	Pomme au four
23-sept. Lundi	24-sept. Mardi ESPAGNE	25-sept. Mercredi	26-sept. Jeudi	27-sept. Vendredi VEGETARIEN	30-sept. Lundi	1-oct. Mardi VEGETARIEN	2-oct. Mercredi	3-oct. Jeudi	4-oct. Vendredi
Coleslaw	Melon Galia		Mousse de foie*	Méli mélo de céréales aux légumes	Crêpe au fromage	Oeuf mayonnaise		Radis beurre	Taboulé
Cordon bleu de volaille Pâte à la tomate	Paëlla		Chipolatas* Chou-fleur	Lasagnes de légumes	Boulette de bœuf sauce marengo Haricots verts	Crousti'fromage emmental Ratatouille		Hachis parmentier	Quenelles de brochet sauce Nantua Riz pilaf
Fromage	Fromage		Fromage blanc aromatisé	petits suisse arômes	Fromage blanc nature	Fromage		Fromage	Flan Vanille
Fruit frais	Gateau basque		Creme dessert chocolat	Compote	Fruit frais	Compote		Fruit frais	Tarte aux pommes

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.


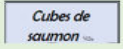







Bio  Végétarien 
MSC Pêche durable  Fait maison 

V viande Origine France 

MENUS DE LA SEMAINE

9-sept. Lundi	10-sept. Mardi VEGETARIEN	11-sept. Mercredi	12-sept. Jeudi	13-sept. Vendredi
Tomates en salade	Salade campagnarde		Betteraves	Rosette*
Poulet sauce thym citron Pâtes	Pané de blé emmental épinards Purée de courgette		Sauté de dinde Marengo Riz pilaf	Colin sauce napolitaine Pomme de terre vapeur
Yaourt aromatisé	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé
Marbré	Fruits au sirop		Fruit frais	Fruit frais


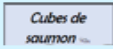







Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

MENUS DE LA SEMAINE

16-sept. Lundi	17-sept. Mardi	18-sept. Mercredi	19-sept. Jeudi	20-sept. Vendredi
VEGETARIEN				
Carottes râpées	Melon		Rillettes*	Rillettes*
Quenelle à la tomate Blé	<i>Poisson pané au citron</i> Printanière de légumes		Paupiette de veau sauce nrouencale Quinoa	Lasagnes bolognaises
Fromage ☼	Yaourt aromatisé		Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼
Entremets au chocolat	Compote		Fruit frais	Pomme au four

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

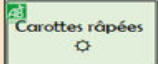
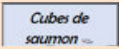



Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



MENUS DE LA SEMAINE

23-sept. Lundi	24-sept. Mardi Espagne	25-sept. Mercredi	26-sept. Jeudi	27-sept. Vendredi VEGETARIEN
Coleslaw	Melon Galia		Mousse de foie*	Méli mélo de céréales aux légumes
Cordon bleu de volaille Pâte à la tomate	Paëlla		Chipolatas* Chou-fleur	Lasagnes de légumes
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc aromatisé ☼	petits suisse arômes ☼
Fruit frais	Gateau basque		Creme dessert chocolat	Compote

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

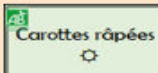
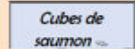






Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

30-sept. Lundi	1-oct. Mardi VEGETARIEN	2-oct. Mercredi	3-oct. Jeudi	4-oct. Vendredi
Crêpe au fromage	Oeuf mayonnaise		Radis beurre	Taboulé
Boulette de bœuf sauce marengo Haricots verts	Crousti'fromage emmental Ratatouille		Hachis parmentier	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> Riz pilaf
Fromage blanc nature ⚙	Fromage ⚙		Fromage ⚙	Flan Vanille ⚙
Fruit frais ⚙	Compote ⚙		Fruit frais ⚙	Tarte aux pommes ⚙

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende

	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !