



Le Menu

Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre	Samedi 07 Septembre	Dimanche 08 Septembre
Macédoine mayonnaise	Pizza	Tomates	Taboulé	Melon	Salade de pâtes ravigote	Salade verte
Bolognaise de fruits de mer	Notre omelette	Axoia de bœuf	Rôti de veau au jus	Merlu MSC sauce safranée	Moussaka	Poulet rôti
Tortis	Courgettes moulignées	Polenta	Carottes	Riz IGP	Tomme blanche	Epeautre pilaf
Fromage fouetté	Gouda	Galettes Saint Michel	Edam	Saint môret	Fruit de saison	Tartare
Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Notre cake au miel
Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté froid courgettes menthe	Velouté dubarry	Potage froid provençale	Soupe de vermicelles à la tomate
Petits suisses sucrés	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé	Liégeois vanille	Flan caramel	Yaourt aux fruits
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre	Samedi 14 Septembre	Dimanche 15 Septembre
Salade de pommes de terre aux crudités	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Sardines à l'huile	Salade de pépinettes	Salade de tomates et mozzarella	Salade de riz IGP pêcheur	Tzatziki de concombres et toast
Hoki MSC sauce vierge	Tajine de bœuf	Quenelles sauce aurore	Filet MSC meunière et citron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc aux olives	Parmentier
Petits pois	Semoule	Courgettes à l'huile d'olives	Ratatouille	Spaghettis	Haricots verts	de brandade
Yaourt nature + sucre	Vache picon	Petit suisse nature + sucre	Emmental	Petit beurre	Saint paulin	Petit moulé
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	Notre financier
Potage essau	Velouté aïgo bouïdo	Velouté froid provençal	Potage jardinière	Velouté breton	Soupe de perles	Velouté froid espagnol
Riz au lait	Fromage blanc aromatisé	Crème renversée	Yaourt aux fruits	Flan chocolat	Petits suisses sucrés	Faisselle



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée





AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre	Samedi 21 Septembre	Dimanche 22 Septembre
Salade verte	Rillettes de porc	Coleslaw de céleris en mayonnaise	Salade de boulgour aux légumes	Poivrons marinés	Salade de lentilles	Sardines à l'huile
Curry de dinde	Macaronis	Colin MSC sauce citron	Rôti de bœuf au jus	 Bourride	Rôti de porc	Soupe
Boulgour	à l'arrabiata	Petit épeautre pilaf	Epinards moulinés	d'encornets à la sétoise	Caponata	au pistou
Cantadou	Petit suisse nature + sucre	Gouda	Camembert	Yaourt de Lozère sur lit de châtaigne	Saint morêt	Edam
Purée de fruits	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Raisin	Fruit de saison	Notre moelleux aux pépites de chocolat
Potage cultivateur	Velouté vert près	Potage mussard	Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Potage froid tomate basilic	Potage Dubarry
Liégeois vanille	Faisselle	Fromage blanc aromatisé	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Flan caramel
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre	Samedi 28 Septembre	Dimanche 29 Septembre
Salade de pâtes à la tapenade	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs)	Salade de pois chiches	Tomates à la grecque	Notre quiche au fromage	Coleslaw mayonnaise	Salade de pois chiches aux oignons
Escalope de porc au jus	Galopin de veau sauce bleu	Sauté de dinde provençale	Bœuf bourguignon	Hoki MSC sauce échalote	Nos lasagnes	Andouillette
Ratatouille	Pommes de terre à l'anglaise	Carottes	 Polenta	Haricots verts	à la bolognaise	Piperade de légumes
Tomme noire	Crème dessert vanille	Emmental	Saint Paulin	Saint Bricet	Mimolette	Cantafrais
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Eclair au café	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Velouté froid courgette menthe	Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté dubarry	Potage froid provençale	Soupe de vermicelles à la tomate
Crème dessert café	Petits suisses aromatisés	Liégeois chocolat	Yaourt sucré	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Crème renversée

 **Nos fruits et légumes frais**
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre	Samedi 05 Octobre	Dimanche 06 Octobre
Tomates	Betteraves	Salade verte	Taboulé	Carottes râpées	Tapenade sur toast	Concombres au fromage blanc
Raviolis de bœuf	Notre tortillas de pommes de terre	Merlu MSC sauce basilic	Rôti de porc au jus	Paëlla IGP	Aïoli	Paupiette de veau sauce napolitaine
Petit beurre	Courgettes à la tomate	Tortis	Haricots verts à l'origan	de poulet	et ses légumes	Polenta
Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature + sucre	Petit moulé	Camembert	Cantal AOP	Philadelphia	Tomme blanche
	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Notre millas
Velouté aïgo bouïdo	Potage paysan	Velouté choisy	Velouté froid courgettes menthe	Potage parmentier	Velouté freineuse	Potage cultivateur
Liégeois vanille	Faisselle	Mousse au chocolat	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Crème dessert praliné	Fromage blanc sur coulis de fruits



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.