



LUNDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	JEUDI 07 SEPTEMBRE	VENDREDI 08 SEPTEMBRE
Salade de betteraves	Salade de pâtes à la provençale	Melon	Macédoine de légumes
Raviolis	Pané de blé épinards	Blanquette de veau	Macaronis à la bolognaise
Fromage	Haricots verts	Riz pilaf	Tartare ail et fines herbes
Compote	Saint Moret BIO	Tomme BIO	Fromage blanc
	Liégeois	Eclair au chocolat	
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Piémontaise	Crêpes aux champignons	Salade de perles	Concombres à la crème
Poisson pané	Lasagnes de légumes	Rôti de porc	Emincés de kebab
Carottes Vichy		Poêlée campagnarde	Semoule
Bonbel	Carré frais	Port Salut	Camembert
Fromage blanc BIO	Crème dessert	Choux à la crème	Cocktail de fruits
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
Salade de haricots verts	Pizza	Salade de lentilles corail	Nems
Dos de colin au beurre blanc	Steak végétal	Nuggets de volaille	Boulettes de bœuf
Poêlée méridionale	Röstis de pommes de terre	Petits pois carottes	Coquillettes
Samos	Leerdammer	Fromage	Chèvretnie
Prunes	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	Banane
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Taboulé oriental	Coleslaw	Rosette	Macédoine de légumes
Brandade de poisson	Bouchées de blé tomates chèvre	Tomates farcies	Sauté de dinde aux champignons
Salade verte	Pommes noisette	Boulgour	Blé
Vache qui rit	Fromage	Petit Louis	Saint-Paulin BIO
Fromage blanc BIO	Salade de fruits	Donut's	Ile flottante

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques