

Menus du 31 août au 4 septembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de perles à l'estragon Omelette nature Sauce tomate Petits pois CE2 Yaourt sucré Fruit de saison	C'est la rentrée Pastèque Boulettes au boeuf Sauce barbecue Pommes de terre cubes rissolées Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat		Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette Jambon blanc Mini penne Emmental BIO râpé Cake du chef à la framboise	Crêpe au fromage Poisson de la criée du jour MSC Sauce au thym Carottes à l'étuvée Fromage blanc aux fruits Fruit de saison

Menus du 7 au 11 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 septembre

Salade de pépinettes
à l'huile d'olive



Rôti de dinde
Sauce au curry doux



Haricots beurre
à l'échalote



Bûchette de chèvre 

Fruit de saison

Mardi 8 septembre

Betteraves BIO
à la framboise



Saucisse de porc CE2
Sauce brune



Purée de pommes de terre
et céleri



Saint Paulin

Crème chocolat

Mercredi 9 septembre

Jeudi 10 septembre

Tarte du chef à la tomate
et moutarde



Poisson blanc meunière
MSC



Brocolis béchamel



Suisse sucré

Fruit de saison

Vendredi 11 septembre

Pasta party !

Concombre au fromage ail
et fines herbes



Bolognaise de lentilles BIO



Torsades



Yaourt aromatisé régional



Compote pommes BIO
vanille du chef



Menus du 14 au 18 septembre

Légende :



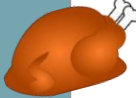
**CUISINES
PAR NOS
CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISÉ**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Taboulé (semoule BIO)  	Macédoine de légumes façon cocktail 		Comme un dimanche ! Salade verte à la moutarde à l'ancienne   Émincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  Gratin dauphinois  Coulommiers Gâteau invisible aux pommes du chef 	Melon jaune
Pavé de merlu MSC Sauce au cerfeuil  	Paupiette au veau Sauce aux olives 			Pastachiches HVE Sauce arrabiata  
Courgettes à l'ail 	Blé BIO pilaf  			Cantal AOP  
Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits			Liégeois vanille
Pêche au sirop	Fruit de saison			

Menus du 21 au 25 septembre

Légende :



**CUISINES
PAR NOS
CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISÉ**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade de blé BIO à l'ail  	Brocolis façon Saint Hubert 		Pizza au fromage 	Carottes râpées aux agrumes 
Emincé de pintade Sauce aux champignons  	Jambon blanc		Poisson blanc meunière MSC 	Lasagnes de légumes à la provençale 
Petits pois CE2 au romarin  	Purée de pommes de terre et butternut 		Haricots beurre persillés 	
Suisse fruité	Saint Nectaire AOP  		Yaourt BIO sucré 	Bûchette lait mélange
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Fruit de saison	Crêpe sucrée



Menus du 28 septembre au 2 octobre

Légende :



**CUISINES
PAR NOS
CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISÉ**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves BIO à la framboise  	Salade de boulgour à l'échalote 		Salade de fusillis BIO au balsamique  	Concombre au fromage blanc et ciboulette 
Rôti de porc LR Sauce ketchup cuisinée  	Omelette nature		Filet de hoki MSC Sauce provençale  	Riz BIO et allumettes de dinde à la reine  
Pommes de terre noisette	Courgettes béchamel 		Carottes CE2 au thym  	
Fromage blanc sucré	Fromage de chèvre frais 		Tomme noire IGP 	Verre de lait
Fruit de saison	Crème vanille		Fruit de saison	Cake du chef poire chocolat 



Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende :



**CUISINES
PAR NOS
CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISÉ**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Chou fleur CE2 façon cocktail  Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes)  Emmental Liégeois chocolat	Salade de perles à la coriandre  Morceaux de colin MSC au four  Haricots verts BIO à l'ail  Suisse fruité Fruit de saison		Tous ensemble à table Tartinade de carottes, fromage frais et cumin  Parmentier à l'effiloché de canard Yaourt sucré  Biscuit roulé à la confiture	Céleri râpé façon rémoulade  Sauté de dinde Sauce façon blanquette  Blé BIO pilaf  Camembert Fruit de saison

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de pommes de terre aux oignons rouges  Sauté de porc Sauce colombo   Brocolis  Fromage blanc sucré Fruit de saison	FAJITAS PARTY ! Salade iceberg façon Caesar  Garniture fajitas (égrainé de pois BIO, maïs et sauce tomate épicée)   Wrap galette  Saint Nectaire AOP   Mousse au chocolat		Aux couleurs de l'automne  Velouté de butternut  Boulettes au boeuf Sauce aux champignons  Coquillettes BIO   Mimolette  Fruit de saison 	Macédoine de légumes à la bulgare  Marmite de la mer  Riz BIO créole   Yaourt aromatisé régional  Gâteau au yaourt du chef 